Tiere furlane *terra friulana*

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Dicembre 2009
Anno 1 Numero 3
ISSN 2036-8283

3

Robert Hogg, *The Herefordshire Pomona,* London, 1878.
Si tratta di una raccolta straordinaria di cromolitografie opera del maestro litografo Guillaume Severeyns. I disegni sono realizzati dalle artiste Alice Blanche Ellis e Elisabetta Boll che per otto anni hanno seguito le varie fasi di maturazione dei frutti riproducendoli poi dal vero. Quest'opera è dedicata alla conservazione delle antiche varietà di mele e pere. Le 44 tavole sono suddivise in tre sezioni e sono accompagnate da un'accurata descrizione generale e scientifica del frutto.
Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza" di Scodovacca.

Pubblicità per il pastificio Mulinaris di Udine.
L'autore è Gino Boccasile (Bari 1901 - Milano 1952), illustratore e cartellonista.

Buon Natale con le *coionarie*

Nel periodo dell'anno che i nostri nonni chiamavano *Vendèmis*, e che potremmo tradurre con *Harvest time*, vi sono, in Friuli, le "Feste delle Patate". Hanno un nome più aulico, ma noi amiamo chiamarle "Feste" perchè mantengono questo significato di manifestazione popolare. Ci piace frequentarle, soprattutto in incognito, e osservare come, al sonare del mezzodì, la gente arrivi a frotte e faccia una lunga fila davanti alle casse per un *ticket* che dà diritto ad un piatto di gnocchi. Quelli che in tanti paesi del Friuli, con scivolamento semantico, si chiamano tuttora *macarons*.

Il successo gastronomico è dato da due componenti: la qualità della materia prima e le capacità culinarie delle donne. Tanto la prima che le seconde sono "locali", quindi uniche. È il concetto di *terroir* tanto caro ai produttori di vino. Quasi quasi oseremmo parlare persino di *cru*.

Ogni "Festa della Patata" ha una Mostra-mercato del prezioso tubero: un plauso ai tecnici e agli appassionati che la allestiscono.

Il "Mercato": i prezzi ci sono sembrati più che accettabili per un prodotto che non ha subito maltrattamenti di sorta e le cui caratteristiche (mica tutte le patate sono uguali) sono illustrate da un coltivatore lì presente (vale più di qualsiasi etichetta).

Fuori dal coro una piccola patata *de noantri*, quella che si chiama *coionàrie* (*colonàrie* dove prevale una *pruderie* invero fuori moda), o anche *surisìn*, il cui prezzo andava dai 2,50 ai 3,00 euro al chilo.

Una signora non si fece sfuggire l'occasione per inveire contro i prezzi troppo alti, quasi che i pataticoltori praticassero l'estorsione come la più organizzata delle delinquenze. Il suo gracchiare "io tre euro non glieli dò" fece restar male il giovane pataticoltore-venditore-informatore assai gentile che si trovava dietro il banco. Gli astanti fecero quel movimento del capo che va da sinistra a destra e viceversa. Le patate alzarono i loro numerosi occhi al cielo.

Entrati nel vicino super market constatammo che le "patatine" hanno un prezzo al chilo che va dagli 8,00 ai 21,00 euro; e se il sacchetto contiene qualche innocuo gadget per bambini allora il costo raggiunge le vette dell'assurdo.

Naturalmente ognuno è libero di comprare, o non comprare, ciò che vuole e confessiamo che ci è successo, qualche rara volta, di cedere alla voglia di patatine.

Le signore che fanno la spesa dovrebbero, però, cominciare a capire i prezzi e, soprattutto, a capire il lavoro che c'è dietro i prodotti locali. Capire significa rispettare.

Il numero 3 di *Tiere furlane* vi arriverà, e ci pare una buona strenna, prima di un altro tipo di "Feste", quelle che hanno perso le loro connotazioni più genuine. Non vogliamo scadere nel moralismo codino, vi facciamo tanti sinceri auguri, ed uno in particolare: quello di trovare ancora delle *coionarie* per guarnire e arricchire i piatti di Natale e Capodanno. Nessuna televisione le pubblicizza: buon segno.

L'assessore regionale alle Risorse agricole, naturali e forestali
Claudio Violino

Tiere furlane terra friulana

Tiere furlane
RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO

Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse agricole, naturali e forestali

Dicembre 2009 - numero 3 - anno 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
(christian.romanini@regione.fvg.it)

Comitato di redazione:
Gabriella Bucco, Christian Romanini, Mauro Pascolini, Angelo Vianello, Pietro Zandigiacomo

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
- Giuseppe Berini
- Gabriella Bucco (gabucco@fastwebnet.it),
- Stefano Buiatti (stefano.buiatti@uniud.it)
- Floriana Bulfon (floriana_bulfon@yahoo.it)
- Costantino Cattivello (costantino.cattivello@ersa.fvg.it)
- Enos Costantini (enos.costantini@gmail.com)
- Francesco Del Zan (fdz247a@alice.it)
- Gabriele Gerometta (gabriele.gerometta@gmail.com)
- Licia Ghetti De Nobili
- Sandro Menegon (sandro.menegon@ersa.fvg.it)
- Giovanni Puppatti (giovanni.puppatti@hotmail.it)
- Maurizio Tondolo (info@ecomuseodelleacque.it)
- Claudio Violino (claudio.violino@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche:
Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.
Enos Costantini: pp. 56, 58, 59, 60, 61 62, 67, 75, 85, 86 alto, 88, 90, 91, 92, 100, 111, secondo risvolto di copertina;
Michele Zuccato: copertina, primo risvolto di copertina

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini; Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza" Scodovacca

Progetto grafico e stampa:
Litostil, Fagagna (Ud)

INDICE

PROSECCO BIANCO

Enos COSTANTINI

chel Prossec cu plâs a Tite e a Cec...

Dai pàstini triestini ai colli della Marca passando per la Patria

Grappolo di Prosecco: *Ampelografia italiana pubblicata* dal Ministero dell'Agricoltura e Commercio per opera del Comitato centrale ampelografico e delle Commissioni provinciali. Fascicolo quinto, tavole, Torino 1885. (Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza").

La grande Ampelografia italiana, pubblicata, tra il 1879 e il 1890 a cura del Ministero dell'Agricoltura e del Comitato centrale ampelografico, istituito nel 1872, fu un'opera incompiuta. Ne uscirono infatti soltanto sette fascicoli di testo e un album di ventotto tavole cromolitografiche, ciascuna dedicata a un vitigno italiano, di uve da vino. Proprio nel 1879, infatti, furono scoperte anche in Italia peronospora e fillossera e dunque l'attenzione delle autorità e degli studiosi dovette rivolgersi alla lotta contro questi agenti patogeni. L'autore di molte tavole è il pittore Giuseppe Falchetti, nato a Caluso (TO), patria di un famoso passito, nel 1843. Egli lavorò sotto la direzione del maggior ampelografo dell'epoca, il conte Giuseppe di Rovasenda (1824 - 1913) che nel 1877 diede alle stampe il famoso *Saggio di una Ampelografia universale*.

Nella storia delle viticoltura non sono infrequenti i casi di vitigni che, sottostimati o abbandonati in patria, fanno fortuna altrove; l'esempio del Sauvignonasse / Tocai può essere paradigmatico. Non mancano, peraltro, casi di vini prestigiosi che vedono riflettere il proprio nome in altre contrade per prodotti ben diversi; e l'esempio del Tokaij / Tocai è altrettanto paradigmatico. Per il Prosecco possono valere entrambe le vicende storiche appena accennate: un vitigno friulano può essersi trasferito nel vicino Veneto; sicuramente il vino che ne deriva prende il nome di un prestigioso vino che nasceva sui pàstini della riviera triestina, proprio sotto il villaggio di Prosecco.

Il nome

L'ipotesi più accreditata è che il nome del vino di cui stiamo trattando venga dal centro abitato di Prosecco (*Prôsek* in sloveno che è la lingua del posto) in comune di Trieste. Il toponimo ha una prima attestazione nel 1311 in cui, guarda caso, si menziona una vigna: *vinea Muchor de Prosecho*; malgrado abbia un aspetto "italiano" deriva dall'antico slavo *prosěkŭ* composto con la formante *pro* e la base verbale *sěk-* 'tagliare', con il significato di 'zona disboscata' (Merkù 1994, 207). A titolo di curiosità: in sloveno ☛

moderno tanto la vite che il vino prendono il nome di *Proséčan* (Šlenc 2006).

Il luogo

La breve descrizione ottocentesca di Prosecco che segue, difficilmente superabile, mette bene in relazione il luogo col vino: "Lieto e ridente, nell'ubertosità de' suoi clivi verdeggianti, si eleva a piccola distanza da Trieste, formando un colle dolcemente inclinato, a cui fianchi invano cercheresti un palmo di terreno, che fosse sfuggito all'industre mano dell'agricoltore. Dalla radice al vertice, ivi s'addossa vigna sopra vigna, e l'ardente sole che le feconda e le tepide aure che le vagheggiano, vi maturano un vino cui pochi forse ponno stare a pari, niuno certo superare…" (Marchesetti 1878, 7-8).

Il legame col territorio

Nel 1647 Giacomo Filippo Tommasini (Padova 1595 - Cittanova d'Istria 1654), all'epoca vescovo di Cittanova, scrisse i *Commentarj storici-geografici della Provincia dell'Istria* (*Arch.* 1837). Il Tommasini, dopo aver affermato che "Universalmente vien il vino d'Istria lodato", scrive: "Appresso gli antichi il vino primo, e più stimato era quello di Prosecco. Questa è una costa di monte, non molto lontana da San Giovanni di Duino, e posta al sole, divisa in tre contrade, Grignano, Santacroce, e Prosecco, le quali tutte tre producono copia di vini rari, che tutti camminano col nome di Prosecco, celebrato da Plinio [...]". Secondo il vescovo di Cittanova, e in questo si trova in buona compagnia, il vino di Prosecco sarebbe quello citato da Plinio (*Castellum nobile vino Pucinum*) nella sua *Naturalis Historia*.

Ciò non ci interessa, ci interessa la sua testimonianza che risale al 1647. Quanto alla "bontà" del vino di Prosecco pare che dal Tommasini sia attribuita solo alla reminiscenza classica, tanto che poi così fraseggia: "Dopo il vino istriano di Prosecco, ha il luogo il moscato di Capo d'Istria, anzi lo supera, poichè il signor abate Grillo nella lettera ove descrive il suo viaggio in Istria, gustato il vino di Prosecco disse ch'era un vin grosso più tosto di zappa che di zuppa".

La nostra opinione è che l'abate Grillo (le sue *Lettere* vennero pubblicate nel 1616) si sia imbattuto in un ruvido Teran; oppure, come suggerisce Marchesetti 1878, 9, "pare che tal aspro giudizio del buon abate sia nato, per averne forse trincato un po' più del bisogno, se egli desidera *che fosse foco in bocca ed acqua nello stomaco* e *ne bevesse la bocca e non la testa*".

Nelle parole del Vescovo di Cittanova il Prosecco è sempre detto "istriano" e ciò non deve fare meraviglia: per gli antichi l'Istria cominciava al Timavo. La "Venezia Giulia" sarebbe stata inventata, a tavolino, solo nel 1863.

La solita fanfaluca

Sono pochi gli scrittori di cose enoiche, i geografi, gli storici, che sono riusciti a sottrarsi alla sirena pliniana. È dal Cinquecento che si discetta e si elucubra sui vini locali che sarebbero il Pùcino, citato da Plinio nella *Naturalis Historia*, e trincato regolarmente dall'imperatrice Livia, ecc. ecc.

Da quei lontani tempi tanta acqua è passata dal Timavo e sono cambiati i popoli, le lingue, le culture, la viticoltura, i vitigni e i vini.

Finiamola di insistere nel voler dare una patente di classicità ad un vino che, tra l'altro, porta un nome sloveno. E, poi, tutte queste penne deboli non fanno altro che citare gli immediati loro predecessori, mai che vadano ad abbeverarsi alla fonte primaria, cioè in Plinio stesso.

C'è chi dice che il Pùcino era il Refosco e chi parteggia per

Goritia ha diversi, et prelibati Liquori, Vini esquisiti, come Prosecco, Di Staragora, Di Cormons, Lucinico, de Colli, Rifoschi. Tavola del goriziano Giovanni Maria Marussig (1641-1712). È probabile che, qui, il Prosecco sostituisca il nome Ribolla ad indicare un vino pregiato che, all'epoca, era dolce.

il Prosecco: il pliniano vino di Pùcino, nome di una località, probabilmente Duino, non poteva essere nè l'uno nè l'altro; e diamoci un taglio a questa faccenda che ha stufato tutti i santi del paradiso, che non sono pochi.

I vini prosecchi

> *È famoso oltremonti*
> *ed oltremare*
> *l'eccellente vino di Prosecco*
> (Girolamo Co. Agapito, 1824)

Vanto friulano
Uno dei primi testimoni, se fosse stato una *soubrette* potremmo dire *testimonial*, del Prosecco fu quel buon *viveur* che corrisponde al nome di Ermes di Colloredo (1622 - 1692), di professione conte, poeta per diletto, domiciliato a Gorizzo nell'attuale comune di Camino al Tagliamento. Troviamo citato tre volte questo vino nei versi del conte poeta che amava il nettare di Bacco accanto alla *piel vive*:
- *Chel Prossech blanch prezios, oh ce gran truffe! L'han barattat in t'un caratellat Di neri cividin* (NP);
- *Al jere dal Prossech, / Cu plâs a Tite e a Cec, / Di tal che la migràmie* [per la rima in luogo di *migrània*?] / *Fasè vigni a ducuancj, ma senze infamie* (*Poesie scelte* 1992, I, 183);
- *Doni Vicenze il Marzemin recent, / lu Friul il Prossech cu puarte vant* (*Poesie scelte* 1992, I, 124; Pellegrini 1994, 207).
Da questi versi si può dedurre che, nel Seicento,
1. il Prosecco era un vino molto stimato e apprezzato, quindi di elevata qualità;
2. il Prosecco era caratteristico del Friuli, tanto quanto il Marzemino era caratteristico di Vicenza. Ed era un vanto del Friuli: *Doni... lu Friul il Prossech cu puarte vant*.
Nel medesimo secolo il Prosecco era noto anche fuori dal Friuli, almeno a Venezia, a giudicare da ciò che scrive Girolamo Brusoni (1614 - 1686), nato in Polesine, ma immerso nell'ambiente libertino di quella città: "*... egli in meno d'un'ora si bebbe tredici bicchieri di prosecco, di moscato e di malvagia*". Si noti che il Prosecco è in compagnia di altri due vini che, all'epoca, erano di alto pregio. Non si può trattare di Prosecco veneto perchè questo avrebbe fatto capolino solo verso la fine del secolo successivo, e avrebbe impiegato oltre un secolo e mezzo per raggiungere l'attuale fama e diffusione.
Nel Settecento il toscano Giovanni Cosimo Villifranchi, autore di *Oenologia toscana*, pubblicata nel 1773, considerava il Prosecco ancora "triestino": "...tuttora si raccoglie nel pendìo del monte di Cantuel in faccia al Mare Adriatico, poche miglia distante da Trieste", ma è sempre grazie alla solita reminiscenza pliniana.

Prosecco e Ribolla
In una tavola del prete-poeta-disegnatore goriziano Giovanni Maria Marussig (1641-1712) si legge: *Goritia ha diversi, et prelibati Liquori, Vini esquisiti, come Prosecco, Di Staragora, Di Cormons, Lucinico, de Colli, Rifoschi*.
Chi conosce la storia vitivinicola del Friuli sa che, da un Goriziano, sarebbe lecito aspettarsi la menzione della Ribolla. Non si tratta, però, di una dimenticanza del Marussig; gli è che, in certi momenti storici, si è creata una certa confusione tra Prosecco e Ribolla e che il Prosecco, assunto un prestigio superiore, magari solo localmente o solo per un periodo di tempo, possa avere sostituito la Ribolla nel parlare comune e nei documenti. Però attenzione: cambia il nome, ma il vino rimane il medesimo. In pratica può essere successo che, data la fama qualitativa del vino di Prosecco possa essere stato chiamato con tale nome anche un vino fatto altrove, ad esempio nel Goriziano, dove il vino principe è sempre stato la Ribolla.
Il viennese Wolfgang Lazius (1514 - 1565), storico e cartografo, ci ha lasciato una descrizione geografica che ora ci illumina, peccato che scrivesse in latino: *...occurrunt Mons Falcone ubi est ostium et portus Lisontii fluminis, Timavus fluvius cum suis fontibus, Duinum et Prosecchium: atque toto isto litore vineta sunt electissima et ubi optimum Rifolium vinum praecipue Prosecchi nascitur, quod dubio procul Pucinum illud Plinii fuit* (Marchesetti 1878, 9). Il solito riferimento al pliniano Pucino non ci interessa, ci importa di sentire parlare di Ribolla (*Rifolium*) e, in particolare, sapere che la Ribolla migliore si faceva soprattutto a Prosecco. Si può pensare, perciò, a uno scivolamento di significato: col nome di Prosecco si venne ad indicare, almeno in qualche luogo e qualche epoca, la Ribolla migliore, o una Ribolla con ca- ☛

ratteristiche che la distinguevano dalla massa dei vini che andavano sotto questo nome.
Janez Vajkard Valvasor (1641 - 1693), nobile cragnolino, valido scrittore e *fellow* della Royal Society, scriveva ahimè in tedesco, ma pure lui mise in rapporto la Ribolla, che chiamava *Reinfall*, col Prosecco, anzi il vino di Prosecco è una Ribolla: *...Prossegker Wein oder Reinfall* (Marchesetti 1878, 9). E il vino di Prosecco era *weltbekannte* 'famosissimo, famoso in tutto il mondo'.

È un *Top Wine*

Panjek 1992, 75 dimostra che nel Settecento il Prosecco apparteneva alla "aristocrazia dei vini" basandosi sulle regalìe che i deputati della città di Udine inviavano ai "potenti" dell'epoca:

"Fino al 1716 continua la tradizione del secolo precedente che collocava il vino di Rosazzo al vertice della qualità. Nel 1717 e 1718 accanto al vino di Rosazzo (inviato al luogotenente) appare il *Prosecco* (inviato al patriarca e ai protettori veneziani). I nostri dati si interrompono fino al 1738 quando troviamo che il Rosazzo ha ripreso in pieno il suo ruolo per mantenerlo fino al 1756. Dal 1757 al 1763 è nuovamente il Prosecco a entrare nelle regalìe, anche quando l'assegnazione prevedeva il vino di Rosazzo (il 7 gennaio 1763 i deputati della città approvano una polizza per la consegna al luogotenente di *6 barille picole di prosecho* a lire 35 l'una *in luoco de' sei conzi di vino di Rosazzo*).
Nel 1763 compare anche per la prima volta il Picolitto, limitatamente a qualche decina di bottiglie. Negli anni seguenti si oscilla ancora tra il Prosecco e il Rosazzo con qualche presenza di Picolit, finchè dopo il 1770 è quest'ultimo a monopolizzare gli omaggi della città".

In nota: "Dal fatto che il Prosecco veniva acquistato da un mercante e dagli accenni a spese di barche e di dazio di Muscoli per quello fatto arrivare a Udine, si può arguire che si trattava di un vino di importazione".
A riprova il *Proclama contro quelli che s'ingerissero a vender Prosecchi, Ribole ed altre sorti di vini forestieri a minuto* del 22 gennaio 1703 (Panjek 1992, 73).
Una conferma dell'uso del Prosecco come regalìa ai potenti ci viene anche da una serie di documenti cividini gentilmente messi a nostra disposizione da Claudio Mattaloni. Ad esempio nel 1688 *quattro barille de Prosecco mandato à Venetia agl'Ecc.mi Protettori...*

Il Prosecco è meglio

Se, come abbiamo sopra accennato, il Prosecco poteva essere confuso con la Ribolla o, meglio, identificarsi con essa (si tratta sempre di uvaggi calibrati per un vino di qualità), in alcune situazioni la distinzione è netta. Valga come esempio l'appena citato *Proclama* del 1703 (Panjek 1992, 73) e, per il Goriziano, quanto dice Antonio Musnig tanto di uve (*...ex uva dicta rebula, cevedin, picolit, gargagna, proseco, rosem-*

Questa pubblicità del 1895 offre un bel campione storico dei vini commercializzati a Trieste. Si noterà che il Prosecco esiste solo nella tipologia dolce e che ha prezzi abbastanza sostenuti; il vino di maggior pregio, e di gran lunga, è il Refosco.
Dalla *Guida Generale amministrativa commerciale e corografica di Trieste, il Goriziano, l'Istria, Fiume e la Dalmazia*, Luigi Mora editore, Trieste, 1895. Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza", Scodovacca.

plaz, etc. conficiuntur vina...) che di vini: *Vina quoque alba differunt inter se bonitate pro varia uvarum natura, et Soli situ, Rebulla enim dulcedine, et generositate primum locum obtinet, sequitur Cevedino, hoc utrumque* [*utrimque*?] *ab exteris Carinthis, et Carniolis expetitur. Tertio est Praeseco, a loco natali ita dictum, quod grato sapore, et dulcedine bina priora antecellit, verum cum in minore quantitate paretur* [*paratur*?], *recens fere totum ebibitur, vel statim evehitur, in alterum annum nunquam servatur* (Musnig 1781, 111 e 112). Si può notare che i migliori vini dell'epoca erano dolci e che il Prosecco, prodotto in minore quantità, superava per questa caratteristica tanto la Ribolla che il Cividino.

Vina quoque alba differunt inter se bonitate pro varia uvarum natura, & Soli situ, Rebulla enim dulcedine, & generositate primum locum obtinet, sequitur Cevedino, hoc utrumque ab exteris Carinthis, & Carniolis expetitur. Tertium est Præseco, a loco natali ita dictum, quod grato sapore, & dulcedine bina priora antecellit, verum cum in minore quantitate paretur, recens fere totum ebibitur, vel statim evehitur, in alterum annum nunquam servatur. Quartum est Rosenplaz a vinea Dorembergæ ita vocatum in exigua quantitate paratur, hinc vel statim bibitur vel educitur ob gratam dulcedinem. Quinto denique habetur in districtu Vippacensi vinum album, & nigrum oberfelder dictum, quod generositate a vulgari multum distinguitur. Vinum rosacis est rebulla optima.

Dal *Clima goritiense descriptum ab Antonio Musnig, Goritiæ MDCCLXXXI*.
È una delle prove che, nel Settecento, un vino nominato Prosecco era prodotto nel Friuli austriaco; si noterà anche che viene distinto dalla Ribolla.

Virtù medicamentose

In passato non era raro attribuire al vino, o almeno ad alcuni vini, delle virtù medicamentose. Il senese Pietro Andrea Mattioli (1501 - 1577), che fu per molti anni protomedico di Gorizia, decanta le virtù medicamentose di quei vini ch'egli identifica, tanto per cambiare, col Pùcino (ma non disdegnava quelli del Vipacco) e ai quali attribuisce pure una sua guarigione e recupero delle forze (*...ex Pucini et Vipaci tantum usu, me pristinam meam sanitatem et integrum robur adeptum esse certo scio*). Basilio Asquini, nel *Ragguaglio geografico storico del Territorio di Monfalcone nel Friuli*, dato alle stampe nel 1741, vanta le grandi doti del Prosecco nella prevenzione dei calcoli renali, virtù che lo accomuna ai vini del Monfalconese:... *imperciocchè vi è tra Medici chi concede tale virtù* [di prevenire i calcoli] *ancora al Proseco, vino, che nasce nel Carso, paese a questo, di cui ragioniamo, contiguo, e dalla natura nel rispetto quasi medesimo collocato*.

Bollicine triestine

Nel giugno del 1888 si tenne al Teatro Politeama Rossetti di Trieste una "Fiera di Vini" promossa dalla Società agraria avente sede in quella città. L'iniziativa ebbe successo, tanto che vennero presentate 400 qualità di vini da 124 concorrenti, tutti dell'Impero e in maggioranza dell'Istria (51), di Trieste (14), del Goriziano (16), della Dalmazia (13) e del Tirolo (14). Nel periodico *L'amico dei campi*, anno XXIV, vi è l'elenco degli espositori e dei relativi vini. I quattordici produttori triestini espongono 20 vini, fra questi ve ne sono 4 che portano il nome di Prosecco fra cui due quello di "Prosecco spumante" (uno di Prosecco e l'altro di Grignano). Vi sono poi due genericamente denominati "Vino bianco spumante", ma provenienti da Prosecco e, quindi, con ogni probabilità, da considerarsi dei Prosecchi. Altri tre Prosecchi arrivano da Terstenik in Dalmazia, due definiti "Prosecco fino" e uno "Prosecco comune". Possiamo notare che la spumantizzazione di queste uve era qui in auge prima che i Colli trevigiani ne assumessero il quasi monopolio. Facciamo inoltre osservare che vini definiti "Prosecco" si facevano anche in aree dell'Impero ben lontane da Trieste.

Negli anni Trenta

Nell'anno 1932 - X abbiamo qualche notiziola su vitigni e vini

☞ di Trieste, compresa la parte che più ci interessa: “Il paese di Prosecco è rinomato nella regione per la buona qualità del vino che produce, questo però è ottenuto dai vitigni coltivati nei terreni arenacei sul pendio sottostante al paese verso il mare. Questi terreni esposti al sole e protetti dalla bora si estendono in prossimità di Contovello, ed appartengono dal punto di vista agrario alla zona collinare pedemontana” (Costa 1932, 14). In questa zona le uve bianche sono Ribolla, Moscato, Malvasia, Pagadebiti, Pergola, Pinot bianco, e il vino bianco, prodotto dalla mescolanza di uve diverse "è di colore giallo, più o meno dorato, secco con variabile intensità di aroma a seconda se predomina il Moscato o la Malvasia. Il prodotto si conserva difficilmente e viene consumato tutto nei luoghi di produzione ed in città nel corso dell’annata” (ibidem 12-13).

Nei vocabolari

Non si può chiedere ai compilatori di vocabolari di essere ampelografi ed enologi. Il loro lavoro è nondimeno interessante in quanto trasmette la percezione che essi hanno di un certo vino, percezione che è senz’altro quella popolare.

Così, nel *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata* (ed. Lint, Trieste, 1984), l’autore Luigi Miotto definisce il Prosecco un “vino passito” e riporta la frase *un bon bicer de prosèco, co do savoiardi*.

Enrico Rosamani, invece, nel suo *Vocabolario giuliano* (ed. Lint, Trieste, 1990) si riferisce al solo toponimo, cioè non identifica una precisa tipologia di vino: *El bianco di Proseco se lo ciucia i Triestini ne le gite domenicali*.

Anche un’assenza può essere parlante: nel *Nuovo dizionario del dialetto triestino* di Gianni Pinguentini (1943 - 1954) non vi è traccia del Prosecco. È probabile, perciò, che in quegli anni si fosse persa la memoria di un vino importante così chiamato: il medesimo dizionario riporta il Refosco, la Ribolla (“vino bianco delle colline dell’agro triestino, rinominato fin dal medioevo”) e, ovviamente, il Teran.

E giù per l’Italia? Nel *Grande Dizionario della Lingua italiana* di Salvatore Battaglia la definizione di *Prossécco* è moderna e “da manuale”: “Nome di un vitigno d’uva bianca coltivato nelle province orientali del Veneto; il vino che si produce con le uve di tale vitigno, caratterizzato da un colore bianco paglierino, da un profumo fruttato e da un gusto leggermente amabile”. Non si tiene conto, se non nell’etimo del nome (da *Prosecco*, frazione di Trieste, ecc.), di un’origine e di un’antica produzione nella nostra Regione, ma ciò è in linea con la percezione che si ha fuori dalla nostra Regione.

Più diffuso nelle nostre famiglie *Il nuovo Zingarelli* (ne possediamo l’undicesima edizione) secondo il quale il *Prosécco* è “Pregiato vino bianco paglierino, dolce, limpido e aromatico prodotto soprattutto sulle colline del Trevigiano, 10°-12°”. Circa l’etimologia: “dalla località di *Prosecco* (Trieste), di dove è originario”.

Nel Veneto

La storia del Prosecco nel Veneto è più recente rispetto a quella del Friuli e si lega alla nostra Regione per due motivi:

1. perchè il nome del vino, e dei

La zona di Conegliano nella *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* dell'imperial regio Stato maggiore austriaco pubblicata nel 1833. Nell'Ottocento qui vi era già una discreta produzione di Prosecco, ma prevaleva di gran lunga il Verdiso.

vitigni che hanno concorso, e concorrono, alla sua formazione, riprendono quello di un centro abitato in provincia di Trieste in grazia della qualità del vino quivi prodotto;
2. perchè i suddetti vitigni si identificano con la nostrana *Glera*.
In un ditirambo (diciamo che è un componimento poetico elogiativo, ma in origine era un canto corale in onore di Bacco), intitolato *Il Roccolo*, scritto nel 1754 dal prete vicentino Aureliano Acanti (anagramma di Canati) si ha la prima attestazione del vino Prosecco nel Veneto, su quei Colli Berici che poi non lo videro crescere.
Per la prima volta si trova nominato il Prosecco come vino prodotto sulle colline di Conegliano nel 1772 quando Francesco Maria Malvolti, in una sessione della Accademia degli Aspiranti di Conegliano, pone la domanda: *Chi non sa quanto squisiti siano i nostri marzemini, bianchetti, prosecchi, moscatelli, malvasie, grossari…?*" (Rorato 2002, 30).
Per motivi di spazio non possiamo, qui, fare la pur avvincente storia del Prosecco nel Veneto. Ancor più a malincuore non possiamo illustrare la vita e le opere di personaggi come Antonio Carpenè, Giovanni Dalmasso, Italo Cosmo, Tullio De Rosa.
Dobbiamo rimandare il lettore alla bibliografia esistente, peraltro abbastanza completa. I due contributi più tecnici, ed anche abbastanza simili, sono i seguenti: AA. VV., *Delle viti Prosecche, ovvero della distinzione fra Prosecco tondo e Prosecco lungo*, Libra edizioni, Pordenone, 2000; Antonio Calò, Angelo Costacurta, *Prosecco*, in "Dei vitigni italici", Matteo editore, Dosson di Casier (TV), 2004.
Per i non tecnici un libro come dovrebbero essere tutti quelli che parlano di vino ai non addetti ai lavori: *Il Prosecco di Conegliano - Valdobbiadene* di Giampiero Rorato. Storia, territorio, arte, cucina, produttori, fotografie di Sandra Raccanello, tutto in un agile libro dalle parvenze di un manuale, Morganti editori, Sona (VR), 2002.

Il vitigno, anzi i vitigni

Ce che si samene al nas
ce che si insede al cres

La prima attestazione nel Goriziano

Nel 1763 il conte Ferdinando Giuseppe d'Attems promuove un'inchiesta tra i contadini di Lucinico e Podgora (località presso Gorizia) per avere una lista di vitigni "buoni" e "cattivi" sia di colle che di piano. Il Prosecco è catalogato tra i primi: ciò significa che un vitigno con tale nome era coltivato al di fuori dall'area triestina. I casi sono due: o da Prosecco è arrivato a Gorizia un vitigno che è stato battezzato col nome della località di provenienza; oppure ad un vitigno locale, o di provenienza ignota, è stato dato il nome di Prosecco a causa della fama di cui godevano i vini che si fregiavano di quella denominazione. Entrambe le ipotesi sono plausibili e la verità vera non la sapremo mai.
Nella lista dei vitigni sopra menzionata manca la Ribolla. Questo il commento di Panjek 1992: "Sorprende di non trovare fra le viti pregiate di monte la Ribolla, che è la gloria vinicola del Friuli austriaco e appare fittamente attestata nella documentazione dell'epoca. L'unica spiegazione plausibile è che si nasconda nella voce *Prosecco*, raramente presente come tale nelle fonti coeve. La nostra ipotesi è incoraggiata da un documento sugli antichi dazi di Trieste, dove si accenna all'esenzione accordata all'estrazione del *vino riboleo, posteriormente detto prosecco*".
Noi sappiamo, però, che la Ribolla era un uvaggio fatto con le uve di più vitigni e, fra questi, non è detto che ci fosse un vitigno chiamato Ribolla. Appaiono bensì in seguito delle varietà così chiamate (Ribolla gialla, Ribolla verde, Ribuelàt), ma hanno anche dei sinonimi, ed è probabile che tali vitigni abbiano preso il nome del vino a causa del suo prestigio.

Il "Lungo" e il "Tondo"

Il conte Pietro di Maniago, nel suo *Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto* del 1823, non menziona vitigni col nome di Prosecco coltivati in Friuli, ma solo sui Colli trevigiani, dove si ha un *Prosecco minuto* o *lungo* (*Bianca mangereccia da bottiglia, e da botte. Pianta poco vigorosa, tralci con nodi fitti; foglie lobate in tre o cinque poco marcatamente, pochissimo lanuginose al rovescio; grappoli poco allati, poco lunghi, piuttosto grossi, accini ineguali alquanto rari, giallo-rossicci trasparenti, meno che* ☛

Prosecco tondo a Gagliano presso Cividale, settembre 2009.

Acini di Prosecco tondo.

Grappolo di Prosecco lungo.

☞

mediocri, rotondi, assai dolci, saporiti, scorza grossa e dura. Colli Trevigiani) e un *Proseccon* o *prosecco tondo* (*Bianca mangereccia, e da botte. Pianta vigorosa, tralci con nodi piuttosto fitti, foglie trilobe alquanto lanuginose al rovescio, grappoli allati, lunghi alquanto sottili, acini rari, giallastri, pochissimo ovali, alquanto grossi, dolci poco fragranti, polpa spessa, scorza grossa e dura. Colli Trevigiani*).
La spiegazione di ciò può essere duplice:
- il di Maniago, nella sua indagine, non ha preso in considerazione il Friuli austriaco, ma solo quello ex-veneto. Se nell'attuale provincia di Gorizia, sul Collio, nel Vipacco, o nella attuale provincia di Trieste vi fosse stato un vitigno chiamato Prosecco il di Maniago, anche se edotto di ciò, non lo avrebbe inserito nel suo Catalogo;
- può darsi benissimo che nel Friuli ex-veneto il vitigno fosse noto con un altro nome (*Glera*?).
Nella "Mostra d'uve" tenutasi a Udine nel 1863 non compare il Prosecco.
Nel 1871 Giulio Andrea Pirona ristampa il *Vocabolario botanico friulano* inserendolo nel *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona. In esso troviamo menzionato e brevemente descritto il Prosecco (Bianca da bottiglia e da botte. Foglie mediocri, verde-pallide, glabre; peduncolo verde, tenace; acini sferici, dorati, dolcissimi, acromatici [aromatici?]. In colle ed in piano) con parole che, a differenza della maggioranza degli altri vitigni, non sono prese dal di Maniago. Il breve lemma riguarda, quindi, un vitigno friulano e non veneto, anche perchè il Pirona non avrebbe avuto motivo di inserire un vitigno non friulano. Tanto più che chiude con l'abusata citazione pliniana che non avrebbe senso per un vitigno veneto: "Vuolsi che di questa varietà fosse il vin Pucino tanto amato da Livia imperatrice".
La varietà *Prosecco (bianca)* si trova nel catalogo dello Stabilimento agro-orticolo di Udine dell'anno 1864 dove si legge: "dà un vino piccante e di lunga conservazione, preferisce il colle". Viene riproposta nel catalogo del 1867. Non sappiamo, però, se si tratta di un vitigno friulano o veneto; propendiamo per la seconda ipotesi perchè lo Stabilimento agro-orticolo faceva arrivare materiale vivastico dal resto d'Italia e anche dall'estero.
L'uva detta Prosecca è sicuramente coltivata nel Cividalese nel 1893 (Bullettino 1893, 3).
Nella "Esposizione delle uve friulane" del 24 settembre 1921 il Prosecco presentato viene così descritto: "Uva bianca a grappolo spargolo, matura. Pare il *Prosecco Balbi*".
In un opuscolo edito a Manzano nel 1922 dai Vivai Dott. Domenico Dorigo si legge che il Prosecco è: "Vitigno a uva bianca rustico e fertile per collina. Dà vini di pregio sul Carso presso Trieste e sulle colline di Conegliano" (Dorigo 1922, 15). Non è specificata la provenienza delle barbatelle.
In uno scritto del 1972 Gaetano Perusini ricorda che, fino agli anni Trenta del Novecento ("Una quarantina di anni fa, quando

la coltivazione della Ribolla era ancora abbastanza estesa…") il *Prossec* poteva entrare, assieme a molte altre varietà, nella composizione del vino Ribolla (Perusini 1972, 71). L'autore si riferisce ai colli orientali del Friuli.

Glera

Glera appare sempre come nome di vitigno, mai di vino. Si tratta, quindi, di uno dei tanti vitigni le cui uve entravano nella formazione degli uvaggi che hanno fatto la storia della viticoltura friulana e triestina, in pratica della Ribolla; nome che poteva essere sostituito da Prosecco...
Nel 1763 la *Glera* è elencata tra i vitigni che danno un vino cattivo e poco serbevole nei colli attorno a Gorizia (Panjek 1992, 50).
È opinione corrente tra gli ampelografi che il Prosecco tondo e la *Glera* siano il medesimo vitigno: "...sul Collio e nella Val Vipacco in provincia di Gorizia, e sulla costiera eocenica tra Duino e Miramare in provincia di Trieste, dove sorge il paese di Prosecco, si coltiva da tempo il vitigno *Glera*, che è stato importato nella provincia di Treviso, dove ha assunto il nome del paese di provenienza. […] Propriamente al *Prosecco tondo* si devono riportare la *Glera* della provincia di Gorizia e di Trieste e la *Serprina* dei Colli Euganei (*La Viticoltura* 1942, 246 e si veda anche 227).
Non abbiamo ragioni per dubitare della preparazione degli autori di questo scritto, Viscardo Montanari e Giuseppe Ceccarelli, ma sarebbe interessante sapere di quale *Glera* si tratta perchè nell'Ottocento ne sono segnalate almeno due a bacca bianca: la *Glera secca* e la *Glera grossa*, detta anche *mostosa*.
Vertovz 1844, 26, che scrive *Gljera* e *Glera*, afferma che, tanto il vino Prosecco che la Ribolla sono per la maggior parte fatti con questo vitigno il quale presenta ben 5 tipi diversi (a grappolo grande compatto e acini gialli, a grappolo grande e spargolo con acini biancastri, a grappoli più piccoli e acini ovali, idem con acini tondi, semi-pruinosa).
Dal canto suo Della Bona 1844, 30 scrive: "*Glera debela mostena*, *Glera zelena drobna*, *Glera suha*, verificate e descritte in Ranziano [località presso Gorizia dove l'autore aveva un vigneto ampelografico], corrispondono alle uve dette *Piccotche* in S. Pietro di Gorizia; la *suha Glera* è pure detta uva Picca nel Coglio". *Debela* significa 'grossa', *zelena* 'verde'; *suha* in questo caso dovrebbe significare 'secca'.
A S. Pietro presso Gorizia viene chiamata *Brisca Glera* [= Glera del Collio] la varietà nota nel Collio come *Stiriana* (ibidem 31).
Alberto Levi, agronomo e possidente che ebbe i natali a Farra d'Isonzo, esprime questa opinione nel 1877 in "Atti e Memorie dell'I. R. Società agraria di Gorizia" anno XVI, vol. 2: "*Ribola* è nome generico di uve, o piuttosto di quel vino bianco, anzi leggermente pagliato dei colli, alla cui fattura concorrono parecchie qualità di uve, fra cui primeggiano la *vera ribola* e la *glèra*. La prima ha due varietà: la verde e la gialla, o *gargania* dei Cogliani, la quale è più ferace e più profumata dell'altra. La *glèra*, che è vizzato assai meno pregevole della ribola, conta numerose varietà; e fra queste una comunissima, a grappoli piramidali molto allungati e spargoli, i cui acini restano sempre almeno per metà *agrestini*, e che meriterebbe per conseguenza di essere inesorabilmente divelta dai vecchi e sbandita dai nuovi piantamenti di viti". ☛

La zona dove, già dal Cinquecento, è testimoniata la produzione di vini eccellenti è quella di Prosecco, Contovello, Grignano, Santa Croce. È uno dei luoghi più belli della nostra Regione, e non solo di essa; non a caso qui venne costruito il castello di Miramare.
Dalla *Carta del Friuli con la provincia di Trieste*, particolare; stampata nello stabilimento dell'editore Antonio Vallardi di Milano per conto della Società filologica friulana, 1925.

☞ Nel settembre 1884 si tenne in Gorizia una Esposizione provinciale organizzata dalla imperial regia Società agraria; nella relazione sui vini presentati l'agronomo Giovanni Bolle accennò alla *Gleria* la quale "dà un'uva ordinaria assai, con grappoli spargoli, però più lassi e più grandi ancora della Gargania, portanti sempre un maggior o minore numero di crudini" (Atti e memorie dell'i. r. Società agraria di Gorizia, 1884, pag. 440).
Nel 1891 si teneva nella medesima città il IV Congresso enologico austriaco e, in quel consesso, Giovanni Bolle ripetè la medesima descrizione: "Se ne hanno [di Ribolla] diverse sottovarietà, così il *Ribolla verde*, il *Ribolla giallo*, la *Gargania* e la cosiddetta *Glera* o *Gleria*, che spesso è confusa col Ribolla e che è uva quasi simile alla *Gargania*, ma più grande e più spargola e frammischiata sempre ad un certo numero di acini verdi o crudini; quest'ultima si dimostra più ferace di tutte, ma facile a marcire e produce un vino assai mediocre, povero d'alcole e senza corpo; il *Ribolla verde* poi stenta a maturare e dà vino ricco d'acidi".
Alla "Esposizione delle uve friulane" del 1921 a Udine vennero presentate almeno due tipologie di *Glera* (chiamata anche *Uva Pissona*) che la Commissione così descrive: "Fertile. Grappolo spargolo. Acino medio o piccolo, rotondo o allungato, carnoso, dolce. Buccia tannica, sottile. Molto soggetta alle crittogame, marcisce. - Altro campione: grappolo serrato; acino meno dolce, allungato; buccia più tannica".
Alla stessa Esposizione c'era anche una *Glera del Collio*: "Verde, molle. Acino allungato" e, tra le uve da tavola, un *Clera Mostoza*.
Nel 1935 il Perusini ricorda la *Glere*, il cui inserimento nei nuovi impianti è assolutamente da sconsigliarsi, la quale, pur dando un prodotto scadentissimo, viene vinificata con la Ribolla gialla e venduta sotto tale nome (Perusini 1935, 4; si veda anche Perusini 1972, 71); come sopra accennato nello stesso uvaggio poteva entrare il *Prossec*. Nel medesimo anno si esprime anche l'agronomo e valente ampelografo Guido Poggi: "Filtrati dolci di Ribolla e di alcune altre varietà di minor pregio quale il *Gran Rapp*, la *Glère*, l'*Agadène* erano quotatissimi avanti guerra nell'ex Impero Austro Ungarico. Oggi ad unità compiuta, i viticoltori debbono persuadersi che il mutare indirizzo rappresenta per loro una ineluttabilità assiomatica: il che sta avvenendo" (Poggi 1935, 2).
Per la provincia di Trieste, nel 1932, la Glera è data come presente nei comuni di Muggia e San Dorligo della Valle, nonchè nel Sesanese (Costa 1932, 14, 17).
La *Ribolla verde* o *Glera* figura tra le varietà più diffuse nel Goriziano all'inizio del secolo scorso (Tonizzo 1924, 100).

Glera secca

Nel *Catalogo* del di Maniago del 1823 troviamo *Glera secca: Bianca da botte. Vegetazione mediocre; foglia ordinaria; grappolo idem, acini dorato-cariche, un poco lucenti, dolci pasta poco resistente, da buon vino. Ne colli del Friuli*.
Nell'Elenco dei vitigni friulani presentati alla "Mostra d'uve" di Udine del 1863 si ha *Glera secca*, coltivata a Rutars (attuale comune di Dolegna del Collio, prov. di Gorizia).
Di Rovasenda 1877 ha *Glera bianca* coltivata a Trieste e *Glera secca* coltivata a Udine.
Nel 1972 Gaetano Perusini ricorda che, fino agli anni Trenta del Novecento, la *Glere secje* poteva entrare, assieme a molte altre varietà (fra cui il *Prossec*!), nella composizione del vino Ribolla (Perusini 1972, 71).

Glera grossa o mostosa, e spunta un rosso

Nel *Catalogo* del di Maniago del 1823 si ha *Glera mostosa*: *Bianca da botte, e gli acini più grossi e succolenti con la scorza più sottile, ed il sapore dolce melato. Ne colli del distretto di Cividale in Friuli*.
Nel *Vocabolario botanico friulano* del 1871, allegato al *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona, il nipote Giulio Andrea scrive *Glere grosse* o *mostòse* "Bianca da botte. Somiglia alla *Glere secje*, ma ha gli acini più grossi e succulenti, con la buccia più sottile, ed ha sapore dolce-melato. In colle a Cividale".
Nell'Elenco delle uve presentate alla Mostra di Udine del 1863 si ha *Glera grassa* [probabile errore per *grossa*], coltivata a Rutars.
Sempre a Rutars, nel 1871, è ricordata una *Glere rosse* e Della Bona 1844, 32 cita un Prosecco rosso: "Uva rossa-grigia dolce in Ronchi di Monfalcone". Può essere un ulteriore segnale della fama e del prestigio raggiunto dal Prosecco: ci sono dei Tocai rossi e dei Refoschi bianchi!

Ragatska
Un vitigno così denominato è tuttora coltivato da Elio Blasutig a Vernassino in comune di San Pietro al Natisone. Dopo un sopralluogo, ivi condotto nel settembre 2006, Carlo Petrussi (inf. pers.) ha appurato che si tratta del Prosecco tondo. La medesima varietà era stata citata da Poggi 1930, 150 come tipica delle Valli del Natisone.
Della Bona 1844, 29 ha: "*Cagnara* in Ronchi di Monfalcone, corrisponde all'uva sciapita chiamata *Rogatka* in Ranziano ed in altri comuni".
Vertovz 1844, 27 nomina questa varietà come sinonimo di *Vertenza*, affermando che è molto produttiva e soggetta al marciume del grappolo nei climi umidi.

Fra Cividât e Cormòns
Accanto ad impianti recenti, non numerosi, ma talora di una certa consistenza, sono state reperite (2009) delle vecchie viti, di solito in filari misti, tanto di Prosecco tondo (alla Badia di Rosazzo, Vernasso, Gagliano) che di Prosecco lungo (Albana, Prepotto). In nessun caso il coltivatore sa dare un nome a questi vitigni, nè li riconosce come Prosecco.
Nel caso di Vernassino il Prosecco tondo ha un nome locale, *Rogatska*, che non consente di individuare una eventuale provenienza.
Il Prosecco lungo è stato reperito, ma col nome di "Ribolla spizade" sulle colline di Cormòns e una sua scheda ampelografica è stata stilata da Angelo Costacurta in Calò 1991, 314-17. Vitigni col nome simile appaiono anche in passato, così nel *Ditirambo in lode de' vini del Friuli* di G. B. Michieli, pubblicato nel 1773, si cantano le lodi della *Spiçòte*: *Che può gir ai Lidi Eoi / La Spizota, da cui spremesi / Vin sì forte, e sì robusto / Che di tutti dà nel gusto*.
La medesima si trova nell'Elenco della "Mostra d'uve", tenutasi a Udine nel 1863, come *Spizzote*, ma all'Esposizione di Udine del 1921 si ha uno *Spizzot*. Nel NP si dice che la *Spizzote* è coltivata a Faedis, mentre Sartorelli 1961, 238 la cita tra i vecchi vitigni "superstiti". All'Esposizione di Udine del 1921 era presente anche una *Spizzade*. Naturalmente non sapremo mai se queste varietà corrispondono alla Ribolla spizade descritta dal Costacurta.

Lettor mio...
Il lettore poco aduso a codesti cincischiamenti storico-ampelografici, se fin qui giunto, sarà basito, oltrechè confuso. Ci auguriamo d'incorrere nel suo indulto, ma sappia che così vanno le cose nel mondo dell'ampelografia: quivi la confusione regnava sovrana fino a non molti anni or sono.
Ma ora c'è il DNA, mi si dirà. Con quello si scoprono perfino gli assassini.
Vero, con questa tecnica si sono fatti dei grossi passi avanti. Ma la confusione del passato non sempre potrà essere dipanata.
Ed ecco perchè.
Nell'ìnclito paese di Orgnacco un tal vitigno può essere noto come *Rapùt*, mentre nell'altrettanto ìnclito, e finitimo, paese di Braulicco il medesimo è denominato *Codarut*. Vi è anche da dire che a Orgnacco conoscono come *Codarut* una vite ben diversa che per quelli di Braulicco è *Raput*. Chi preleva il materiale per il DNA passa soltanto a Orgnacco, quindi si stabilisce che *Raput* e *Codarut* sono vitigni per nulla imparentati. Se fosse passato in entrambi i paesi avrebbe stabilito che *Raput* e *Codarut* son proprio la stessa cosa. Ma non si può passare in tutti i paesi e, oramai, gli antichi vitigni sono quasi scomparsi e chi ricorda i loro nomi fa spesso, a sua volta, confusione...
Ciò in chiave sincronica; in chiave diacronica possiamo dire che la Glera a cui accenna l'abate Vertovc (pronunciate pure *Vèrtovez*) nel 1844 non necessariamente è la medesima che si trova ora in circolazione...
Anche per Glera e Prosecco qualcuno si è preso la briga di fare un'analisi genetica con le più moderne tecniche, ed ecco la sintesi dei risultati (Crespan *et al.* 2009, 217):
The 'Glere' have been historically reported as an ensemble of varieties, estimated different and less valuable than 'Prosecco'; additional studies referred that 'Glera' is coincident with 'Prosecco tondo'. Neverheless, on the basis of our results, 'Glera' is now widespread in the Carso area only occasionally as 'Prosecco tondo'; in most cases our 'Glera' samples have been identified as 'Prosecco lungo', a cultivar suspected to have survived only as a relict. On the contrary, we found that 'Prosecco lungo' is scattered from Veneto to Friuli Venezia Giulia, not only as 'Glera', but ☛

☞ *also as 'Tocai nostrano' and 'Ribolla spizade'.*
Moreover, sometimes the name 'Glera' indicates other grapevines in the Friuli Venezia Giulia region, such as 'Vitouska', 'Aghedene' and 'Mocula'. The two 'Prosecco' varieties have a great morphological similarity, even if some key characters allow to distinguish one from the other; the similarity is very high also frome the molecular point of view...

In verità, e qui vorremmo chiudere con la confusione ampelografica, anche per il prof. Cosmo, che se ne intendeva e che conosceva il territorio delle Tre Venezie (ora Nord - Est), la Glera sarebbe il Prosecco tondo (Cosmo e Polsinelli, *Prosecco*). Carlo Petrussi di Cividale, classe 1950, che ha avuto a che fare con la Glera fin da quando era *frut*, e che ha accumulato una indiscutibile esperienza ampelografica "sul campo", sostiene che la Glera è il Prosecco lungo. Noi crediamo al Petrussi, le cui convinzioni sono suffragate dalla sopra mentovata analisi molecolare, senza contare che, nell'Esposizione di Udine del 1921 le Glere hanno prevalentemente l'acino "allungato". Che abbia sbagliato un luminare come il Cosmo? Ma no! Chissà in quale Glera si era imbattuto il professore, magari una con l'acino sferico e, poi, le differenze tra Prosecco lungo e Prosecco tondo, pur evidenti, e tali da farne due varietà diverse, non sono proprio abissali: *The two 'Prosecco' varieties have a great morphological similarity* [...]; *the similarity is very high also from the molecular point of view...*

Conclusioni
Le Malvasie, tanto come vitigni che come vini, sono decine. Perchè? Perchè il vino Malvasia è stato, per secoli, il vino di maggior prestigio in molti paesi d'Europa. Grazie a questo prestigio sono stati così chiamati altri vini, non solo quelli arrivati dal Levante con le navi veneziane. Il prestigio del vino passa, poi, al vitigno ed ecco che Galet 2000 censisce 54 vitigni detti "Malvasia" nei paesi mediterranei (e non sono certo tutti!). In passato, nessuno ci pensa mai, molte viti provenivano da seme e, quindi, siccome erano diverse dai genitori, c'era il bisogno di assegnare loro un nome. Siamo convinti che tra i battezzatori delle Malvasie non ve ne sia stato alcuno che avesse a mente la greca città di Malvasia, da cui partivano le venete navi cariche del prezioso liquido.
Le antiche Malvasie erano, fra l'altro, frutto di un uvaggio: il vino monovitigno era raro (ci sovviene, ad es. il Picolit) e la stessa Malvasia istriana era fatta, anche nel secondo dopoguerra, mescolando varie uve bianche. La Ribolla era un uvaggio che non dovette mancare di una sua "scienza", e uvaggio fu il vino Prosecco, tanto in Friuli che a Trieste e, successivamente, nel Veneto.
Quando cambia la società cambiano anche i bevitori, oggi non sarebbe ammissibile vendere una Ribolla dolcissima (non fanno testo quei "turbolini" che accompagnano le castagne), e un Prosecco passito e liquoroso non avrebbe molti estimatori. Cosicchè nell'ambito della pletora di vitigni che davano Ribolla e Malvasia si è scelto quello che, per le esigenze del momento, forniva il prodotto più appropriato: la Ribolla gialla per fare la Ribolla, la Malvasia istriana (o "friulana") per fare la Malvasia nella nostra Regione. Per il Prosecco la trafila è del tutto simile: il vino di Prosecco godeva di grande fama già nel Cinquecento (e, con ogni probabilità, anche prima), tanto che col suo nome vennero denominate pure le migliori Ribolle prodotte nel Goriziano. Proprio in quest'ultima area nel Settecento veniva prodotto dell'ottimo Prosecco e c'era già un vitigno che ne portava il nome. Siamo

Il centro di Prosecco.

convinti che codesta denominazione non fosse dovuta al pur ameno paesello presso Trieste, bensì alla fama raggiunta dal vino che ne traeva il nome pur essendo, ormai, fatto anche altrove. Così pensiamo che il Prosecco del Veneto debba indirettamente la sua denominazione a quel paesello in amena posizione; il motivo vero va ricercato nel vino che si era guadagnata sì grande fama, tanto da denominare vini prodotti altrove, ad esempio in Friuli, e altresì vitigni.
Tra le viti dette "Prosecche" coltivate nella finitima Regione nel corso dell'Ottocento i viticoltori hanno poi selezionato quella più confacente in questa congiuntura economico-sociale: il Prosecco tondo.

Tf

Si ringrazia per la collaborazione Carlo Petrussi di San Giorgio di Cividale, Claudio Mattaloni di Grupignan di Cividale, Pietro Zandigiacomo dell'Università di Udine e la Biblioteca ERSA "Luigi Chiozza" di Scodovacca.

Bibliografia

Arch. 1837 = *L'Archeografo triestino*, vol. IV, Trieste, 1837.
Bullettino = Bullettino dell'Associazione agraria friulana; uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925.
Calò 1991 = Calò Antonio, Costacurta Angelo, *Delle viti in Friuli*, Arti grafiche friulane, Udine, 1991.
Cosmo e Polsinelli, *Prosecco* = Cosmo Italo, Polsinelli Mario, *Prosecco* in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", vol. I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Direzione generale della Produzione agricola, Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia, Raccolta delle monografie pubblicate negli Annali della Sperimentazione agraria, Roma (dal 1952 al 1960).
Costa 1932 = Costa Domenico, Cannella Clara, *I vini della Provincia di Trieste*, Estratto dal Bollettino del Consiglio provinciale dell'Economia corporativa di Trieste, 1932.
Crespan *et al.* 2009 = Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S., Costacurta A., *Molecular Contribution to the Knowledge of Two Ancient Varietal Populations: 'Rabosi' and 'Glere'*, in Peterlunger E., Di Gaspero G., Cipriani G. (editors), *Proceedings of the Ninth International Conference on Grape Genetics and Breeding*, Acta Horticulturae n. 827, 2009.
Della Bona 1844 = Della Bona Giuseppe Domenico, *Calendario per l'anno bisestile 1844 pubblicato dall'Imp. Reg. Società agraria di Gorizia*, Tipografia Paternolli, Gorizia.
Dorigo 1922 = Vivai Dott. Domenico Dorigo, *Norme per la piantagione delle viti*, Manzano (Udine), 1922. Presso Biblioteca comunale di Udine.
Galet 2000 = Galet Pierre, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Hachette, 2000.
La Viticoltura 1942 = Montanari Viscardo, Ceccarelli Giuseppe, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie - Memoria statistica, tecnica, storica, descrittiva*, Arti Grafiche Longo & Zoppelli, Treviso, 1950.
di Maniago = di Maniago Pietro, *Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto compilato per ordine di S.A.J. Francesco Carlo figlio di S.M. Francesco I dal Nobile Sig.r Co Pietro di Maniago l'anno 1823*, Archivio di Stato di Udine, Archivio Perusini, busta LXXXVIII.
Marchesetti 1878 = Marchesetti Carlo, *Del sito dell'antico castello Pucino e del vino che vi cresceva*, Archeografo Triestino, Fasc. 4, Vol. V, 1878.
Merkù 1994 = Merkù Paolo, *Il* Libro di Perticazioni *del Notaro Giusto Ravizza (1525): il testo e l'analisi dei nomi personali, di istituzioni e luoghi*, Editoriale Devin, Trieste, 1994.
NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.
Paniek 1992 = Paniek Giovanni, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato*, Giappichelli, Torino, 1992.
Pellegrini 1994 = Pellegrini Rienzo (a cura di), *Ermes di Colloredo - Versi e prose*, Arti grafiche friulane, Tavagnacco (UD), 1994.
Perusini 1935 = Perusini Gaetano, *Note di viticoltura collinare*, L'Agricoltura friulana, n. 25, 1935.
Perusini 1972 = Perusini Gaetano, *È provata l'esistenza di tre vitigni di Picolit*, il Vino, II, n. 4, dicembre 1972.
Poesie scelte = di Colloredo Ermes, *Poesie scelte*, 2 voll., Società filologica friulana, 1992. Copia anastatica, con una nota introduttiva di Rienzo Pellegrini, ☛

di *Poesie scelte edite ed inedite in dialetto friulano di Ermes di Colloredo, con aggiunte di Pietro Zorutti*, Fratelli Mattiuzzi, Udine, 1828.
Poggi 1930 = *Annuario 1927-1930*, Consorzio per la Viticoltura, Udine, 1930.
Rorato 2002 = Rorato Giampiero, *Il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene*, Morganti, Sona (VR), 2002.
di Rovasenda 1877 = di Rovasenda Giuseppe, *Saggio di una Ampelografia universale*, Tipografia Subalpina di Stefano Marino, Torino, 1877.
Šlenc 2006 = Šlenc Sergij, *Veliki slovensko italijanski slovar*, DZS, Ljubljana, 2006.
Sartorelli 1961 = Sartorelli Emilio, *Bacco in Friuli*, Avanti cul brun!, 1961.
Vertovc 1844 = Vertovz Matija, *Vinoreja*, Lubiana, 1844 (1845). Ristampa anastatica del 1994. In lingua slovena.

Non prosecco, bensì Prosecco

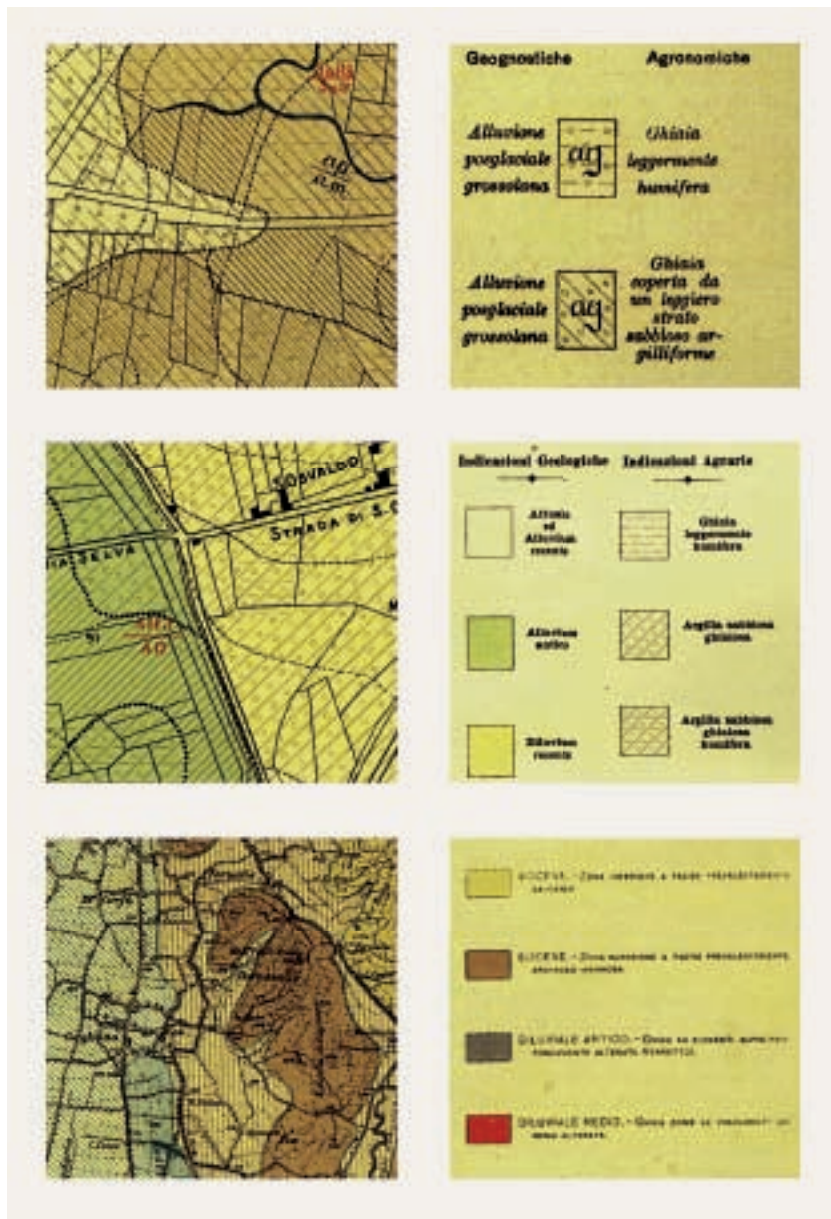
Un obiettivo prioritario, tanto per la filiera vitivinicola veneta che per quella friulana, è stato quello di ottenere che il vino “Prosecco” potesse godere della massima tutela contro ogni possibile imitazione. Ciò, evidentemente, al fine di prevenire iniziative di terzi che, in futuro, potrebbero vanificare gli sforzi sinora sostenuti per far conoscere ed apprezzare questo vino che figura come un prodotto di tendenza sui più importanti mercati di consumo.
La recente approvazione del Disciplinare di Produzione della nuova DOC interregionale ha consentito di raggiungere questo scopo e si spera, tra l’altro, che ciò possa porre un argine al malvezzo di chiamare “prosecco” qualsivoglia vino bianco con bollicine. Il Prosecco, con la P- maiuscola, ha una storia ben radicata in un certo territorio, ha ben precise caratteristiche organolettiche, ed è prodotto in un’area geografica ben precisa, delimitata e circoscritta.
E le cifre parlano chiaro: a una superficie vitata di oltre 11.000 ettari corrisponde un numero di bottiglie, che si fregiano di Denominazione di Origine, o di Indicazione geografica tipica, aggirantesi sui 160 milioni. Non può sfuggire a nessuno che il Prosecco, quello con la P- maiuscola, rappresenta, in termini di volume, e ancor più di valore, una produzione di importanza nazionale.
Il mercato di questo vino, tanto dello spumante che del frizzante, è in continua espansione e, accanto ai tradizionali estimatori del Nord Europa, si affacciano paesi nuovi, nordamericani ed asiatici, in particolare quelli dell’Estremo Oriente.
È comprensibile ed umano che il successo del nostro Prosecco faccia nascere l’intento di produrlo nei paesi a viticoltura emergente (Sud America, Australia, paesi europei non CE) i quali possono giovarsi di costi inferiori e trovarsi più vicini ai nuovi mercati. Ma non possiamo buttare a mare i risultati sinora ottenuti dai viticoltori e degli spumantisti veneto-friulani in oltre 50 anni di assiduo lavoro. Ognuno può fare quello che vuole, ma non può e non deve chiamarlo come vuole.
La DOC con specificazione territoriale ha un chiaro riferimento geografico, amministrativamente delimitato, che corrisponde alla frazione Prosecco del Comune di Trieste e ha il preciso fine di tutelare dalla concorrenza sleale i vini “Prosecco” ottenuti nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia. Le finalità legislative rispondono a quelle previste all’articolo 1 della legge 164/92, che sono sostenute e suffragate dall’articolo 34 del regolamento CE n. 479/2008 (OCM vino), relative alle denominazioni di origine e indicazioni geografiche, in particolare nel paragrafo 2, il quale stabilisce che a *determinate condizioni taluni nomi tradizionali possono identificarsi con una denominazione.*
Il vino Prosecco si fa con l’uva del vitigno Prosecco, ma è in itinere la proposta per il cambiamento della denominazione in Glera. Comunque sia, ai sensi di quanto previsto dalla legge n. 82/2006 “Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l’organizzazione comune di mercato (OCM) del vino”, articolo 2, ha tutti i requisiti per fregiarsi della qualifica di “vitigno autoctono nazionale”, essendo coltivato sia in Veneto che in Friuli Venezia Giulia da ben oltre 50 anni: è attestato almeno a partire dal Settecento.

Vanni Tavagnacco

Francesco DEL ZAN
Sandro MENEGON

Alvise Comel

Dalle prime carte geognostico-agrarie alla Carta pedologica della pianura friulana: una vita dedicata allo studio del suolo

In Italia, nella seconda metà dell'Ottocento, il conseguimento dell'unificazione politica fece concepire grandi speranze di risveglio economico del Paese: in primo luogo risveglio dell'agricoltura, viste le condizioni ancora essenzialmente agricole dello stesso. Alimentavano d'altro canto in modo sostanziale queste attese i recenti e continui progressi delle scienze fisiche e naturali, che "valsero ad inaugurare l'impero della ragione sopra l'empirico esercizio dell'agricoltura", com'ebbe a scrivere Franco Sestini, direttore della R. Stazione Agraria di Udine. Tra i più fecondi contributi, giova qui ricordare l'opera di Giusto Liebig sulla nutrizione minerale delle piante, cui fece tosto riscontro la produzione di concimi chimici da parte dell'industria.
Sorsero un po' ovunque le prime stazioni sperimentali, con il compito di verificare le nuove teorie e adattarle alle pratiche agricole locali. Esse si dedicarono con impegno ad una miriade di prove di coltura; ben presto ci si rese conto che queste non bastavano, da sole, a risolvere il difficile e complesso problema della più opportuna distribuzione dei concimi. Si avvertiva la necessità di uno studio sistematico e razionale del terreno, inquadrato in una cornice di vasto respiro.
Così, nel 1880, due geologi di fama nazionale, Antonio Stoppani e Torquato Taramelli, presentarono alla Commissione per la Carta geologica del Regno una *Motivazione di un progetto di legge per la formazione di una Carta geognostico - agraria del Regno*, in grado di fornire "le indicazioni necessarie circa la costituzione litologica e chimica del suolo vegetale a profitto dell'industria agricola".

In alto: Domenico Pecile, dalla *Carta di San Giorgio della Richinvelda,* 1899; al centro: AA.V.V, dalla *Carta del Podere d'Istruzione del R. Istituto Tecnico*, 1900; in basso: Domenico Feruglio e Giovanni Battista De Gasperi, dalla *Illustrazione geologica dei dintorni di Cividale del Friuli*, 1909. Evoluzione registrata nell'arco di un decennio dalle prime carte geognostico-agrarie realizzate in Friuli.

☞ L'iniziativa rimase lettera morta; l'esigenza però continuava ad essere avvertita in modo pressante. Pacifico Valussi, nel 1885, invocava uno studio sistematico del terreno su tutto il Friuli, così da poter formare la *Carta agraria* – come egli ebbe a chiamarla – il più completa possibile. "I terreni – diceva – vanno studiati circa alla loro natura e profondità, meccanicamente e chimicamente anche sotto il punto di vista degli ammendamenti e delle concimazioni da poter usare in essi e quindi della loro adattabilità alle diverse condizioni".

In Friuli tra i primi

Qua e là fiorirono diverse iniziative, alcune delle quali conseguirono importanti risultati pratici. Particolare rilievo assumono gli studi avviati in Friuli, perché furono tra i primi ad essere intrapresi e per gli esiti raggiunti. Fu nel 1896 che il consiglio della Stazione agraria di Udine decise di iniziare la compilazione di una carta agronomica del Friuli. In seguito, l'Associazione agraria friulana nominò una commissione speciale per lo studio del problema. Le due istituzioni procedettero con sinergia e incaricarono Domenico Pecile di compiere gli studi preliminari e di avviare il lavoro. Fu convenuto che questo, da principio, non dovesse comprendere tutto il territorio della provincia, ma essere piuttosto limitato a piccole aree, caratteristiche di superfici più ampie, per consentire al metodo d'indagine di evolversi e perfezionarsi. Pecile prese in considerazione una zona poco più ampia di un chilometro quadrato, situata nel comune di San Giorgio della Richinvelda, a lui ben nota. A San Giorgio, infatti, era ubicata l'azienda di famiglia, sede di numerose esperienze colturali, eseguite prima dal padre Gabriele Luigi e poi da lui stesso. Ciò gli permetteva di conoscere molto bene le condizioni agricole della località. Fra i modelli di carte agronomiche allora maggiormente usate in Europa, fu preferito quello prussiano, perché, rispetto a quelli francese e belga, manteneva una veste più scientifica. Questa scelta decise implicitamente del carattere dato allo studio geoagronomico: non

Laboratorio della Stazione Chimico-Agraria Sperimentale.

destinato all'uso diretto degli agricoltori, ma riservato alle persone colte, sulle quali incombeva l'obbligo della divulgazione, soprattutto attraverso le Cattedre. In questo modo si diede anche un contributo decisivo all'affermazione del modello prussiano come *standard* nel nostro Paese. I risultati furono pubblicati a cura dell'Associazione nel 1899. Particolare impegno fu dedicato alla rappresentazione cartografica, con l'intento di fornire, a colpo d'occhio, i dati geologici e quelli agronomici, ossia un'indicazione precisa e simultanea della condizione del suolo e del sottosuolo. A sottolineare il carattere preparatorio, in vista di ulteriori sviluppi, l'opera fu corredata da un capitolo che riassumeva i tempi occorsi all'esecuzione dei rilievi e delle analisi.

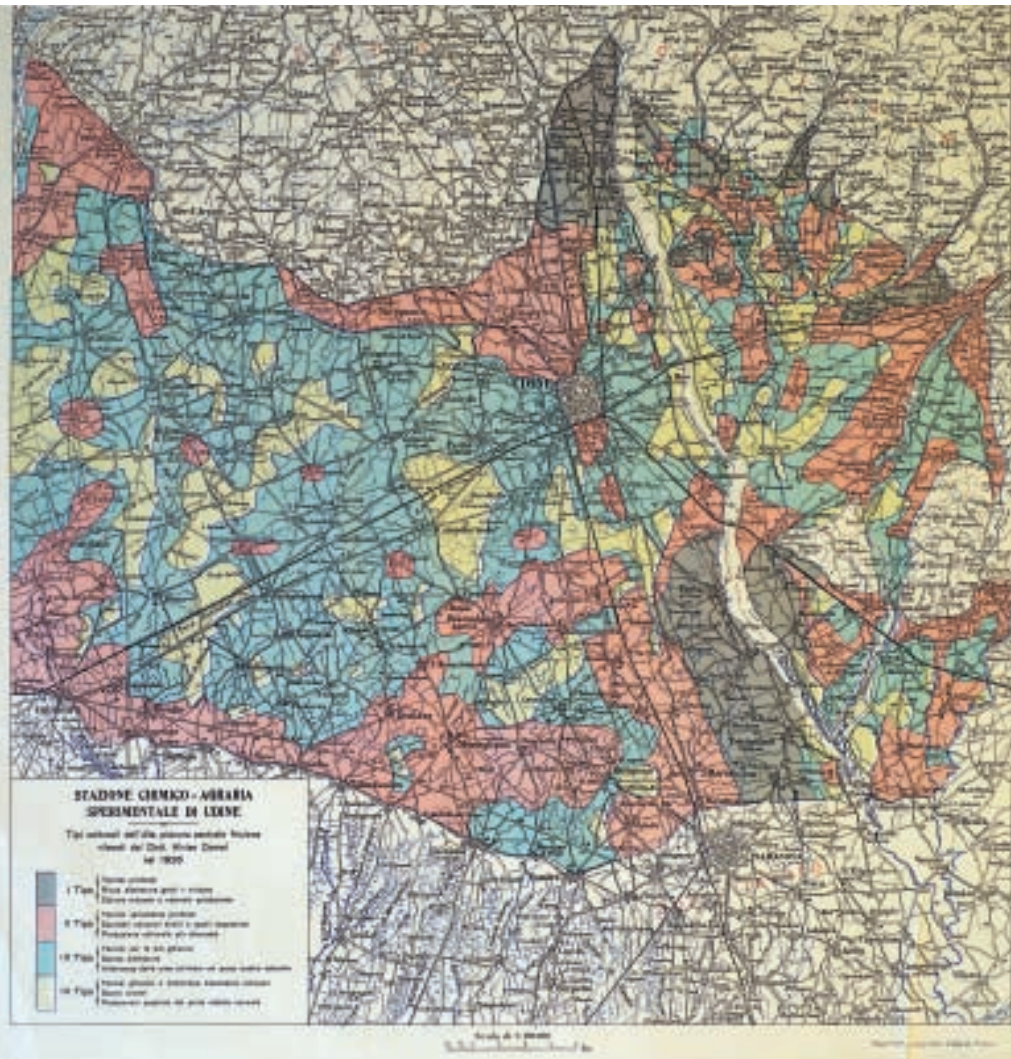
Parole di vivo encomio per i giovani Feruglio

A questo primo tentativo, nell'anno 1900 seguì un secondo studio, cui collaborarono Achille Tellini per la parte geologica, Zaccaria Bonomi per quella agraria, Giovanni Nallino e il personale della Stazione agraria per le analisi. Giuseppe Gattolin fu incaricato dei rilievi e dei disegni tipografici. Ne costituì oggetto la tavoletta di Udine per la descrizione geologica, mentre la parte geognostico-agraria fu limitata ad una striscia di circa tre chilometri quadrati, posta tra il torrente Cormor e la strada Udine-Palmanova, a sud della città. Il lavoro rappresenta un notevole progresso, rispetto a quello precedente, soprattutto per quanto riguarda l'associazione di colore e tratteggio nella rappresentazione cartografica. Che si stesse ancora perfezionando il criterio d'indagine, lo rivela, chiara contaminazione col modello francese, l'ampio spazio dedicato alla descrizione delle condizioni agricole: non solo per quanto riguarda le colture, ma anche l'allevamento, gli attrezzi e addirittura i contratti agrari in uso.
Nel 1907, due giovani studiosi – Domenico e Giuseppe Feruglio – diedero un ulteriore contributo alla conoscenza dei terreni friulani, che risulterà importante soprattutto sotto l'aspetto metodologico. Il rilievo generale interessò la tavoletta di Tricesimo; quello geoagronomico una superficie di circa quattro chilometri quadrati, situata lungo il Cormor, fra Tavagnacco e Feletto. Il lavoro è ricco di osservazioni, deduzioni e consigli pratici per l'agricoltore, frutto della particolare attenzione dedicata dagli Autori nel collegare la parte geologica con quella agraria. Esso ebbe l'onore di essere presentato, con parole di vivo encomio, alla Reale Accademia d'Agricoltura di Torino dal presidente Carlo Fabrizio Parona, docente presso quell'Università. La fase preparatoria, iniziata appena dieci anni prima, poteva dirsi ora conclusa: la padronanza del metodo era tale che era possibile cimentarsi in studi di più vasto respiro. L'occasione giunse dalla Sezione della Cattedra per l'Alto Friuli orientale di Cividale, e fu data dalla necessità di ricostruire su ceppo americano i vigneti distrutti dalla fillossera. Domenico Rubini, presidente di quell'istituzione, avvertì la necessità di orientare il lavoro in base ad una carta calcimetrica della zona. L'esempio delle carte geoagronomiche già realizzate in provincia gli fece comprendere che assai più utile sarebbe riuscito uno studio organico e completo sotto vari aspetti. Raccolti un vasto consenso e un modesto finanziamento, agli inizi del 1908 l'incarico del lavoro fu affidato a Domenico Feruglio, divenuto nel frattempo direttore tecnico del R. Laboratorio di Chimica Agraria di Udine – nuova denominazione assunta nel 1907 dalla Stazione. In seguito, nel rilievo geologico, si associò Giovanni Battista De Gasperi. Il territorio esaminato è davvero esteso: esso misura una superficie di circa 130 chilometri quadrati e testimonia il salto compiuto. Lo studio, ultimato e pubblicato a tempo di record nel 1909, si compone, secondo lo schema perfezionato nei lavori precedenti, di una carta geologica alla scala 1:50.000 e di una relazione in cui si descrivono gli aspetti orografici, idrografici, geologici, climatici, vegetazionali del ☛

☞ territorio, i risultati delle analisi chimiche, le condizioni agricole e delle industrie agrarie. Frequenti anche le indicazioni pratiche.
Nel 1910 Domenico Feruglio divenne direttore effettivo del Laboratorio. Fermamente convinto che il razionale sfruttamento agricolo dovesse fondarsi su una precisa e completa conoscenza del territorio, egli diede ulteriore impulso agli studi geoagronomici.
Nel 1912 il Laboratorio affrontò lo studio della zona delle risorgive, situata tra il Tagliamento e il Torre. Si tratta di quindicimila ettari, al tempo per la massima parte impaludati o comunque in difficili condizioni di scolo, che versavano in condizioni agricole assai misere. Tra le popolazioni infierivano, endemiche, la malaria e la pellagra.
L'opera, che per il rilevamento geologico e idrogeologico si avvalse della collaborazione di Egidio Feruglio, nel 1914 era già a buon punto. Lo scoppio della guerra però dapprima ostacolò il lavoro; l'invasione nemica disperse poi il materiale fino allora raccolto e gli scritti. Al termine del conflitto, infatti, i locali del Laboratorio furono trovati in stato di completa devastazione: nulla, all'infuori di alcuni mobili, era stato risparmiato. In guerra erano caduti anche due valenti Autori dei primi studi geoagronomici: Giuseppe Feruglio e Giovanni Battista De Gasperi.
Con grave sacrificio finanziario e ferma tenacia, nel 1920 fu possibile finalmente riprendere lo studio. Durante il 1922 era iniziato anche il rilievo della vasta zona che racchiudeva i comprensori di bonifica litoranea tra Isonzo e Piave nelle provincie di Udine e Venezia, per una superficie di oltre sessantamila ettari di terreno.
Domenico Feruglio comprese appieno l'importanza che gli studi geoagronomici avrebbero assunto nell'ambito della politica agraria che si stava delineando. La bonifica integrale, attraverso il testo unico del 1923 e la legge Serpieri del 1924, era divenuta, infatti, uno degli elementi portanti della politica agraria del fascismo. Per assicurare il necessario supporto tecnico, nel 1924 era stata istituita presso il Ministero dell'Agricoltura la "Fondazione per la sperimentazione e la ricerca agraria", cui fu affidato il compito principale di indirizzare l'attività degli istituti sperimentali. Tra i primi progetti ad essere finanziati furono lo *Studio chimico agrario dei terreni italiani* e lo *Studio sulla reazione dei terreni italiani*.
La pubblicazione, avvenuta nel 1925, del lavoro sulle risorgive – che con le sue 479 pagine costituiva all'epoca lo stato dell'arte degli studi geoagronomici – fece sì che la Stazione (nel 1922 il Ministero aveva ampliato i compiti del Laboratorio, che assunse la denominazione di Stazione Sperimentale Chimico - Agraria) venisse incaricata di eseguire entrambi i progetti nel Veneto occidentale ad occidente dell'Isonzo, precisamente nelle provincie di Udine, Venezia, Belluno, Treviso, Padova, Vicenza, Verona, Rovigo. I finanziamenti per l'anno 1925 ammontavano complessivamente a 63.000 lire, corrispondenti, oggi, grosso modo a 41.000 euro. Assieme ad altri contributi speciali, questi furono utilizzati, tra l'altro, per assumere quattro assistenti, fra cui figurava Alvise Comel.

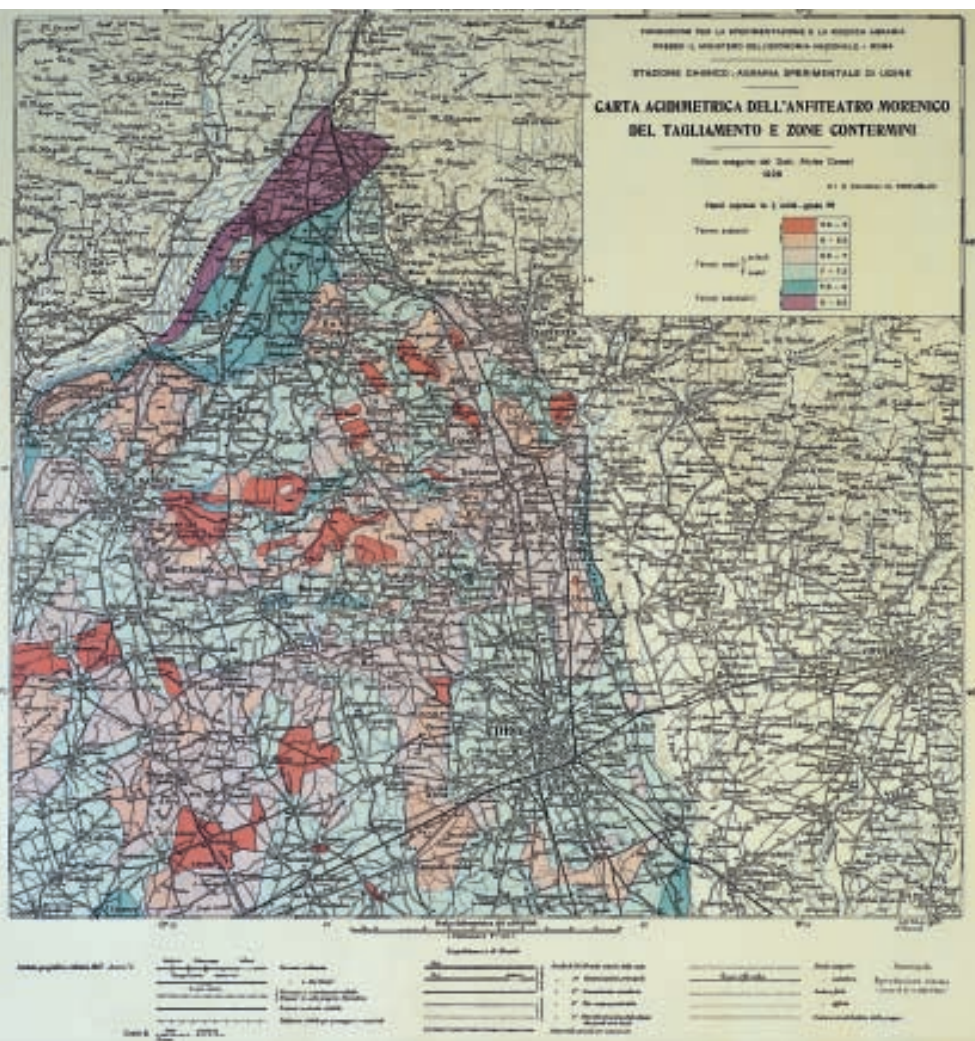
Alvise Comel

Comel era nato il 9 marzo 1902 a Rovereto, dove il padre Luigi, noto pittore goriziano, era titola-

Serie di setacci utilizzati nell'analisi granulometrica del terreno appartenuta alla Stazione Chimico - Agraria Sperimentale di Udine.

Alvise Comel, *Tipi colturali dell'Alta pianura centrale friulana,* 1926.

re di una cattedra presso l'istituto artistico. La madre, Giuditta Paulini, era originaria di Latisana. Nel 1924 egli aveva conseguito la laurea in Scienze agrarie presso la Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano.
In considerazione della sua inclinazione per gli studi geopedologici, il professor Vittorio Alpe lo aveva indirizzato alla Stazione Chimico - Agraria Sperimentale di Udine, dove prese servizio il primo agosto, pochi giorni dopo essersi laureato.
Assentatosi per frequentare a Pola il corso allievi ufficiali, fu definitivamente assunto nel novembre 1925.

Mistero romano
Ricevette tosto l'incarico di eseguire lo studio acidimetrico dei terreni del Friuli centrale e sud-orientale, compresi nei fogli Udine e Palmanova, e di redigerne le relative carte.
Egli assolse il compito con alacre impegno: all'inizio del 1927 aveva prelevato, preparato e analizzato ben 1300 campioni.
Entro lo stesso anno la relazione – consistente in quasi trecento pagine e corredata dalla relativa cartografia – era già stata stampata. L'opera però non fu diffusa; anzi, dopo un lungo tira e molla con la Fondazione, fu avviata al macero. Le testimonianze scritte a noi pervenute non spiegano il perché di questa decisione.
Comel ne riportò una delusione cocente, che il tempo non riuscirà a lenire: in fin dei conti, mentre nel resto del Paese si discuteva ancora sul modo di eseguire le carte acidimetriche, egli le aveva portate a termine su un vasto territorio.
Tuttavia, egli non si lasciò sopraffare dall'amarezza: al contrario la sua determinazione ne uscì rafforzata.
Nel 1929 aveva completato lo studio sull'Alta e Media pianura occidentale, che dovrà attendere – per mancanza di spazio, fatto allora frequente – il 1934 per essere pubblicato sugli *Annali della Sperimentazione Agraria*.
Senza alcun indugio, egli diede quindi inizio alle ricerche sui terreni dell'Anfiteatro morenico del Tagliamento e su quelli del Friuli occidentale. Contemporaneamente – su iniziativa del tutto personale e sorretto, com'ebbe a scrivere, solo dall'amore per la sua terra – egli rilevò l'intera provincia di Gorizia, approfittando, per le osservazioni, delle innumerevoli trincee che la solcavano, triste retaggio della prima guerra mondiale.

Un'opera colossale con pochi mezzi
Verso la metà degli anni Trenta poteva così dirsi ultimato lo studio dei terreni del Friuli: ☛

Alvise Comel, *Carta acidimetrica dell'Anfiteatro morenico del Tagliamento e zone contermini*, 1926.

☞ ad opera soprattutto di Alvise Comel, dato che Feruglio si era ormai dedicato con esclusivo e crescente impegno ai problemi della bonifica.
Le rappresentazioni cartografiche riassuntive delle provincie di Udine e di Gorizia furono pubblicate, rispettivamente, nel 1938 e nel 1940, primo esempio in Italia di copertura sistematica di un'intera regione.
Si tratta di un'opera colossale per un solo uomo, per di più equipaggiato con mezzi tecnici assai limitati. L'esplorazione avveniva con lunghe marce, nel corso delle quali, secondo la sua testimonianza, "l'occhio dopo aver spaziato su questi più vasti orizzonti concentra ora il suo sguardo sui singoli punti della superficie del suolo nel tentativo di identificare lo stato di evoluzione pedogenetica del terreno".
Non si deve dimenticare poi che in laboratorio si procedeva, con grande dispendio di forze e di tempo, con i metodi dell'analisi ponderale. I metodi strumentali, che consentono di esaminare con rapidità numeri elevati di campioni, erano ancora da inventare.

La Terra rossa

Ciò nonostante, nel medesimo periodo Comel riuscì a dedicarsi con pari abnegazione agli studi teorici.
L'argomento prediletto era quella "terra rossa" che aveva esercitato su di lui un fascino del tutto particolare fin da quando, bambino, si recava sul Carso con la madre a raccogliere le foglie rosse dello scotano per abbellire il salotto durante l'inverno.
"La terra rossa m'appariva come il sangue della roccia calcarea nelle cui incisure… si vedeva come raggrumato nei vasi recisi".
Ne trattò, per la prima volta, nel 1924; nel 1931 un suo lavoro sull'argomento fu pubblicato sul *Bollettino della Società internazionale per la Scienza del Suolo* (Comel fu uno dei soli tre italiani iscritti a questa Società nel periodo tra le due guerre mondiali).
Per approfondire le sue ricerche, affrontò una serie di viaggi: nel Lazio, in Sicilia, in Tripolitania, nelle isole dell'Egeo fino alle coste della Turchia. In quest'ultima occasione il suo occhio rimase vigile anche in mare, nell'ambiente meno familiare per un pedologo. Egli infatti non mancò di osservare le variazioni di colore della terra sulle coste che sfilavano davanti alla nave. Riteneva, infatti, che "come

nelle persone, così anche nel terreno il colore è un sintomo di equilibrio interno che svela spesso da solo molte cose sulla più intima costituzione, oserei dire, del suo *stato fisiologico*".
Dalle zone ove non si era potuto recare, si fece inviare campioni di terra dai colleghi con cui era in corrispondenza. Questi lo ebbero nella massima considerazione: De Angelis d'Ossat reputava Comel "quegli che ha maggiormente studiato la terra rossa italiana, con apprezzate ricerche speciali e generali".

Libera docenza e Croce di Guerra

Nel 1937 conseguì, presso l'Università di Bologna, la libera docenza in Geologia applicata. In quegli anni trovò anche il tempo di divulgare le proprie conoscenze: ideò una collana di testi rivolti ai giovani che intendevano dedicarsi allo studio del terreno e diede alla stampa i primi tre trattati che, con modestia, chiamava "volumetti".
Nemmeno la guerra riuscì ad interrompere la sua opera di studioso. Richiamato alle armi durante il conflitto con la Grecia e assegnato alla nona Armata, che raggiunse in Albania nel marzo 1941, non si lasciò sfuggire l'opportunità di compiere osservazioni sul tema che più gli stava a cuore.
Ogni occasione infatti era buona per raccogliere campioni di terra rossa, che inviava in patria, in attesa di tempi migliori per eseguire le analisi chimiche.
Servendosi di un semplice termometro che aveva portato con sé, per quasi due anni compì anche precise osservazioni sul clima di Valona, rilevando con regolarità tre volte al giorno temperatura e stato del cielo, annotando poi una serie di considerazioni d'insieme.
Catturato dai tedeschi l'8 settembre 1943, dopo quattro giorni fuggì, facendo vita per alcuni mesi coi partigiani sulle montagne albanesi.
Rimpatriato e temporaneamente internato a Corigliano d'Otranto – prima di essere assegnato al servizio delle truppe alleate, al cui seguito partecipò alla Guerra di Liberazione, guadagnandosi la Croce di merito – approfittò dell'ozio forzato per eseguire nei dintorni una serie di osservazioni pedologiche.

All'Istituto di Gorizia

Quando nel 1948, chiusa la parentesi del Governo militare alleato, Gorizia tornò a far parte a pieno titolo dello Stato italiano, Comel fu incaricato di dirigere il locale Istituto Chimico - Agrario Sperimentale, denominazione assunta nel frattempo dall'Imperial Regio Istituto bacologico sperimentale (*K.K. Seidenbau – Versuchsstation*), eretto a Gorizia nel 1869. Toccando con mano lo stato di desolante abbandono in cui era caduto l'Istituto stesso, a seguito di un lunghissimo periodo d'incuria e di vicende belliche, esclamò: "Lavoisier poteva disporre di un laboratorio migliore!"
Ma non si perse d'animo. Per prima cosa volle conoscere il passato dell'Istituto e rendersi conto delle cause del suo decadimento, dopo un lungo periodo di gloriosa e feconda attività.

Terra rossa dilavata dal Monte di Medea.

Con grande fatica si dedicò alla ricerca, ordinamento ed esame di centinaia di opuscoli, articoli, opere maggiori, carteggi d'archivio. L'opera che ne scaturì delinea un quadro esauriente sugli aspetti e sui problemi tecnici dell'agricoltura goriziana a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento. Essa inoltre rivela un altro lato, meno conosciuto, della personalità di Comel, che qua e là traspare in vari suoi scritti: quello di un profondo conoscitore dei fatti storici della propria terra, dedito ad appassionate e diligenti ricerche bibliografiche.

La Monografia

Impossibilitato ad affrontare nuovi studi – la ricostruzione e l'ammodernamento dei laboratori procedevano con fatica e la dotazione di personale era limitata ad occasionali borsisti – Comel si misurò in un'impresa che aveva concepito alla fine degli anni Trenta e che la guerra gli aveva impedito di realizzare: inquadrare in modo organico tutte le cognizioni fino a quel momento acquisite sui terreni friulani. La ☛

Alvise Comel partecipò alla campagna d'Albania nel periodo 1941 - 1943. Nonostante l'incalzare degli eventi bellici, egli riuscì a compiere osservazioni geo-pedologiche sulla diffusione e sulle caratteristiche della terra rossa in quel paese.

☞ *Monografia sui terreni della pianura friulana* – monumentale opera di poco meno di novecento pagine, distribuite su quattro volumi, pubblicati tra il 1954 e il 1957 – costituisce la *summa* del suo sapere di geologo e di pedologo.
La prima parte tratta della genesi della pianura friulana: quali siano state le correnti fluvioglaciali e fluviali che le dettero origine, quali le proprietà litologiche e chimiche delle alluvioni fluitate e i relativi territori di spaglio, quale l'età dei vari tratti di pianura e dei rispettivi terreni.
Il quarto volume contempla la descrizione dei terreni agrari, classificandoli in rapporto alla loro origine, età e costituzione.
Tuttora la *Monografia* costituisce un punto di partenza capitale per ogni ulteriore studio sull'argomento.

Direttore a Udine

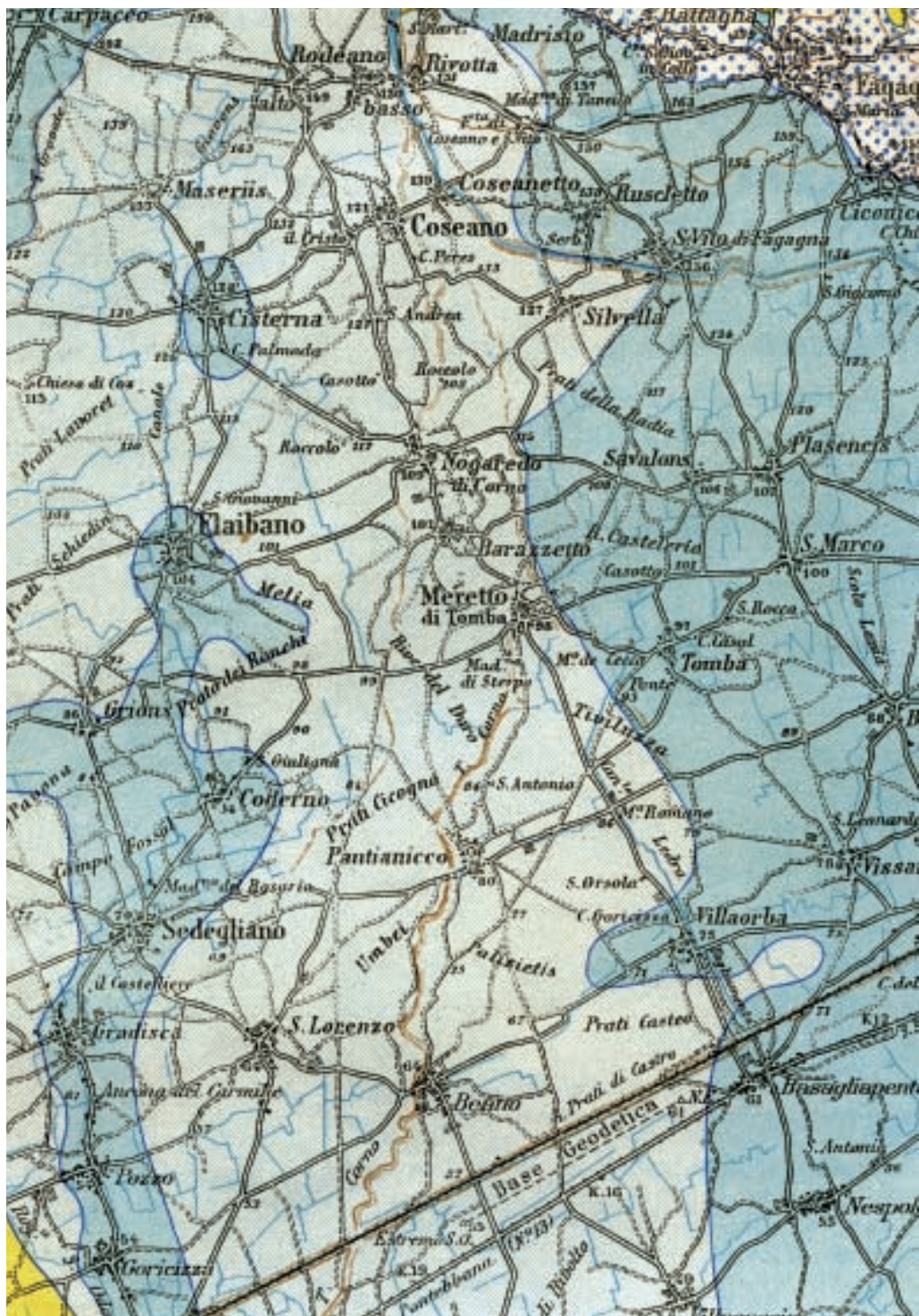
In quegli anni egli riuscì anche ad analizzare quei campioni di terra rossa che si era portato a casa dall'Albania, continuando ad approfondire quel tema, dandone conto con puntuali comunicazioni.
Nel 1956 Comel fu nominato direttore della Stazione Chimico - Agraria Sperimentale di Udine: succedeva così a Domenico Feruglio, collocato a riposo dopo aver diretto l'Istituzione per un cinquantennio.
Iniziò a studiare i terreni della montagna friulana: sebbene le indagini – sovvenzionate dal Consiglio Nazionale delle Ricerche attraverso la Fondazione per i Problemi Montani dell'Arco Alpino – avessero lo scopo precipuo di dare indicazioni pratiche, volte al miglioramento della fertilità, egli non trascurò gli aspetti geolitologici e pedogenetici, coerente con la propria convinzione che ogni studio dovesse basarsi su salde basi teoriche.
Metodico e ordinato, egli volle inoltre concludere quei lavori che, iniziati da tempo, le vicissitudini della storia e le passioni degli uomini avevano impedito di proseguire.
Primi, tra tutti, i rilievi geoagronomici del Veneto, in ossequio al mandato assegnato tanti anni prima dalla Fondazione per la sperimentazione e la ricerca agraria alla Stazione.
Rilevato l'ultimo lembo della pianura friulana, quella zona inferiore della Bassa, il cui studio era stato preannunciato nel 1922, ma che poi non aveva avuto corso, egli affrontò quindi lo studio dei terreni delle provincie venete, con l'intento di realizzare la carta dei suoli del territorio fino all'Adige.
I lavori iniziarono senza indugio

Stazione Chimico - Agraria Sperimentale di Udine, *Anfiteatro morenico e Alta-Media pianura del Friuli centro-orientale*, Ubicazione degli assaggi del suolo; particolare.
L'indagine, come si vede, venne fatta a maglie fitte.

e proseguirono incessanti fino al 1968; tuttavia i confini atesini non furono raggiunti, con suo profondo rammarico.
In quell'anno, infatti, in seguito alla riforma degli Istituti di sperimentazione, il Ministero, riconoscendo il suo alto valore scientifico, lo prepose alla direzione dell'Istituto sperimentale per lo studio e la difesa del suolo di Firenze.
Egli tuttavia, gravato da problemi di salute, non accettò il trasferimento e si ritirò in quiescenza.

Una quiescenza attiva
Poco prima, come presago di questi avvenimenti, egli aveva dato alle stampe un'altra di quelle opere di sintesi in cui eccelleva, raccogliendo il frutto di oltre quarant'anni di studi sul tema che lo aveva appassionato fin dalla giovinezza. Con la consueta modestia egli affermò che il volume di 360 pagine *Studi sulla "terra rossa" italiana* non aveva "la pretesa di essere un lavoro completo, bensì solo una comunicazione di quello che io penso e conosco…".
Nel 1981 ricevette il Premio Epifania, istituito in onore di quei friulani che si distinguono nei più svariati campi. Un uomo come Alvise Comel non poteva comunque rimanere inoperoso: pubblicò due trattati di pedologia e partecipò alla redazione di una storia dell'agricoltura italiana.
Collaborò a lungo con il Centro regionale per la Sperimentazione agraria: la sua esperienza si rivelò determinante nell'elaborazione della *Carta pedologica della pianura friulana* – che compendiava i suoi precedenti lavori e aggiornava la catalogazione dei suoli della regione in base alla classificazione FAO/UNESCO – e nella derivata *Carta per la valutazione agronomica dei terreni.*
Negli ultimi anni aggiunse alla sua ricchissima bibliografia – ricca di circa 200 pubblicazioni – alcuni titoli sugli artisti trentini di Rovereto e una monografia sul padre.
Morì il primo agosto 1988, assistito dall'amata sorella Fiorina, che gli era rimasta accanto tutta la vita.

☛

☞ Con Alvise Comel scompare una delle figure che più contribuirono, nel corso della prima metà del Novecento, alla crescita della pedologia nel nostro Paese, dalla fase pioneristica fino alla sua affermazione nel panorama delle discipline riconosciute.
L'approfondimento delle conoscenze scientifiche rende oggi molti suoi studi datati, ma ciò nulla toglie all'importanza del suo lavoro.
Di questo limite, vero uomo di scienza, egli era ben conscio: non considerava la sua opera "quale meta raggiunta, ma come una fase dell'evoluzione del pensiero". Atteggiamento che egli volle ribadire nelle Premessa alla *Monografia*: "per poter perfezionare un'opera è pur sempre necessario in un primo tempo costruirla. Appena allora si potranno vedere eventuali lacune da colmare, le parti che richiedono un perfezionamento e gli elementi nuovi che potranno integrare conoscenze già acquisite.
L'opera diventa in tal modo non solo un punto di arrivo, ma anche uno di partenza per quelle ulteriori ricerche che in definitiva rappresentano il continuo cammino e il progresso stesso della scienza".
E, in un altro saggio: "È tutto un immenso lavoro che attende i nostri successori e che essi sapranno affrontare e risolvere con la stessa tenacia e pazienza e con quella ostinata volontà che è la caratteristica più bella del popolo friulano".

Tf

Stazione chimico - agraria sperimentale di Udine, *Anfiteatro morenico e Alta-Media pianura del Friuli centro-orientale*, Carta geo-agronomica alla scala 1: 100.000; particolare.
In azzurrino chiaro "Substrati ghiaiosi alterati in media non oltre 30-40 cm"; in azzurro più scuro "Substrati ghiaiosi alterati in media da 40 a 70 cm". Si noterà come, sulla sinistra, gli abitati si trovino tutti all'interno della fascia di maggior alterazione, cioè dove i terreni sono più profondi.

Licia GHETTI DE NOBILI

Il pastificio Quadruvium

A Codroipo un tassello della storia alimentare d'Italia

A Codroipo c'era un vecchio pastificio, risalente ai primi decenni del secolo scorso, che sorgeva nell'area dove era precedentemente situato il Teatro Benini. Distrutto dallo scoppio dei vagoni carichi di tritolo mitragliati in stazione il 12 ottobre 1944, fu successivamente ricostruito e notevolmente ampliato nell'area di via Cesare Battisti. L'attività riprese verso la fine degli anni Quaranta. Per la sua gestione fu costituita una società, denominata "Pastificio Quadruvium" (società per azioni), che, come si può evincere dallo statuto all'art. 2, "ha per oggetto l'industria molitoria, la fabbricazione di paste alimentari ed il commercio dei ☛

Il cav. Attilio De Nobili, la moglie Angelina e i figli Pietro, Linda e Gino. Inizi del Novecento.

suoi prodotti, nonché la produzione e vendita di energia elettrica, di imballaggi e l'esercizio dei trasporti attinenti all'industria ed al commercio anzidetto. Potrà compiere tutte le operazioni commerciali, industriale, finanziarie mobiliari e immobiliari che saranno ritenute necessarie ed utili per il conseguimento dello scopo sociale".
Da tutto ciò si desume che il pastificio svolgeva un complesso di attività che si estendevano ben oltre la semplice produzione di pasta.

La struttura
L'articolazione dei locali comprendeva: gli uffici per l'attività amministrativa e di gestione degli impianti; il magazzino per le farine; i locali con le macchine per l'impasto e la lavorazione dei prodotti; locali per l'essicazione; il reparto per la pesatura e la confezione; i magazzini per i prodotti finali. Il carico e lo scarico delle farine e dei prodotti avveniva sotto una apposita tettoia.
Fra i fornitori di macchine per la pastificazione e l'essiccazione si possono ricordare, in particolare, le ditte Braibanti di Milano e Garbusio di Treviso.
L'energia elettrica necessaria per il funzionamento degli impianti era prodotta da una centrale situata sulla Roggia di S. Odorico, in Comune di Flaibano, e da una più piccola (detta la "centralina") localizzata sempre lungo la Roggia nell'area del Pastificio. Tali centrali fornivano energia anche ad alcuni edifici di proprietà dei soci. In caso di necessità si ricorreva alla Società Friulana di Elettricità (S.F.E.) o, in seguito, all'Enel, compensando

Manuale di comportamento in azienda

SEMOLE & FARINE: Controllare sempre delle farine, semole, pasta l'umidità ed il glutine e registrarne le prove sull'apposito libro.

MISCELE: Che vengano eseguite realmente come ordinate.

SEMOLE & FARINE: Data la stagione calda non si deteriorino.

FABBRICA

CAMERA D'INCARTAMENTO: Che siano costantemente mantenuti 95° di umidità e 30/32° di caldo.

IMPASTI: Devono sempre corrispondere alla portata delle campane senza vi siano rimanenze.

LAVORO: Deve essere interrotto ogni 3 ore al massimo durante la stagione calda.

ROTTAMI: Non devono restare rottami, spuntature, pasta, nelle cassette più del tempo di torchiatura tra una campana e l'altra, onde evitare l'acidità.

IMPASTI: Quelli relativi agli spaghetti siano il più possibile senza rottami, utilizzando questi invece in quelli della tagliata, che ha meno importanza.

PASTA: Deve riposare 10/15 minuti dopo incartata, per rinvenire, onde evitare che risenta i colpi d'aria fredda durante i trasporti in ascensore.

CONFEZIONE: Lavoro molto delicato bisogna sorvegliare e controllare di tanto in tanto le casse.

TARE: Controllarle spesso, e calcolare sempre la differenza dove sia necessario.

CONF.NE PACCHETTI: Controllare i pesi, mettere attenzione che la merce sia tutta sceltissima, e che non si mescoli la 00 con la QUADRUVIUM.

ESSICCAZIONE: Che siano tassativamente mantenuti i massimi e minimi stabiliti.

MATERIALI IN BALLO: Attenzione ad eventuali fabbisogni di stampati etichette, segna prezzi, onde avere il tempo materiale per fare bene.

IMBALLI: dovranno venir demolite casse e ceste solo se inservibili.

ENERGIA: Che venga usata solo quando non occorra al Pastificio.

Una pagina del *Manuale del comportamento in azienda*.

Figli di
LOTTI & DE NOBILI
CODROIPO

[illegible]

Devono essere contenute il più possibile nei limiti minimi.-

E' indispensabile che ogni ordine e disposizione impartita venga scritta sull'apposito libro memorie, onde evitare che da parte del principale vengano dati contrordini; in secondo luogo così si può sapere cosa vien ordinato e controllato.-
Firmare le fatture e tratte e pure la corrispondenza quando quanto è scritto è autorizzato dal principale in linea di massima.-

Calendario della ditta Braibanti di Milano specializzata in macchine per pastifici.

con il pagamento o la riscossione deficienze o eccessi di consumo.

Il personale

I responsabili della direzione e dell'amministrazione dello stabilimento erano i soci De Nobili cav. Attilio e Lotti Giuseppe, coadiuvati dall'impiegato Ernestino Sambuco, mentre la direzione tecnica per la produzione, l'essiccazione, la resistenza alla cottura della pasta e il controllo della qualità del prodotto era affidata a Gino De Nobili. C'era, inoltre, il "viaggiatore", Pietro Cengarle, addetto alle vendite di cui erano apprezzate la simpatia e la capacità di intrattenere il cliente.
Nella fabbrica lavoravano complessivamente circa venti persone tra operai e operaie. Il lavoro era impegnativo e costante, perché i macchinari richiedevano un'assidua e competente sorveglianza, date le difficoltà che presentava il loro funzionamento che poteva essere interrotto da guasti di vario genere. La manutenzione era effettuata da operai, particolarmente esperti, fra cui l'elettricista Eustachio Bianchini, ☛

TUTTI IMBALLI: Che vengano demoliti producendo legna da ardere; devono essere venduti indistintamente come già cominciato, ed in special modo darli all'Albergo onde pagare il vitto Bianchini.

SPEDIZIONI: Spedire le casse peggiori per le destinazioni dalle quali non fanno più ritorno i vuoti. I colli devono essere ben confezionati e le etichette relative chiare, regolari e ben centrate.

CAMION: Deve sempre viaggiare, ad ogni modo il più possibile carico onde sfruttare le spese.

SERVIZIO CAMION: Deve essere sempre disposto per tutta la settimana.

UFFICIO:

Primo: Le operazioni e registrazioni devono essere sempre aggiornate.
Secondo: Che non venga sprecata la cancelleria.
Terzo: Le tratte devono essere emesse per tempo e dal loro importo vengano detratti i vuoti se resi nel frattempo.
Quarto: I ritardatari vengano sollecitati.
Quinto: La corrispondenza deve essere con tutti (salvo casi specialissimi) molto cortese ciò - non costa nulla.
Sesto: Libri e pratiche sindacali devono essere sempre tenuti assolutamente in regola.
Settimo: Il libro costi di ogni partita di sfarinati sia sempre tenuto aggiornato.
Ottavo: I carichi e scarichi del deposito di Venezia siano sempre tenuti al corrente.
Nono: La rimanenza a magazzino delle farine deve essere sempre aggiornata.

VEDO SOSPESI
VEDI PRATICHE IN CORSO
VEDI ACQUISTI
VEDI LIBRO MEMORIE
RESTERANNO TASSATIVAMENTE A PAPÀ LE VENDITE TUTTE - GLI ACQUISTI, RAPPORTO CON RAPPRESENTANTI E TUTTO CIÒ CHE È RELATIVO.

SPESE GENERALI: Devono essere contenute il più possibile nei limiti minimi.

"Chi spreca è personale da eliminare"

È indispensabile che ogni ordine e disposizione impartita venga scritta sull'apposito libro memorie, onde evitare che da parte del principale vengano dati contrordini in secondo luogo così si può sapere cosa viene ordinato e controllato. Firmare le fatture e tratte e pure la corrispondenza quando quanto è scritto è autorizzato dal principale in linea di massima.

PRELIEVI MATERIALI: Prima di firmarli accertarsi che proprio non si può fare a meno. Pregare chi chiede che ridia un'occhiata se può nelle riserve, ferro; rame, pulegge, motori, filo; legname, serrature, ecc. Se può rimediare rimandando l'acquisto ad altra volta.

PERSONALE: Tutto il personale indistintamente sia con gli indumenti puliti. Le stanze delle donne e degli uomini siano giornalmente spazzate, pulite. Tutti devono osservare l'orario il quale comincia con l'essere già al lavoro e termina lavorando.

SARTORELLO OFFICINA: Controllo costante di tutto il macchinario-lubrificazione-riparazioni.

BIANCHINI: Conservazione generale impianto elettrico. Tenere aggiornato il libro motori in funzione, e l'elenco del materiale esistente. Controllare il cosfi [?] del parallelo con la Friulana onde prelevare il minimo e dare il massimo con il migliore fattore di potenza.

☞ il falegname Giuseppe Comisso e il meccanico Giuseppe Sartorello, cui subentrò Luciano Domeneghini. Costoro provvedevano alla riparazione dei pezzi danneggiati con competenza e senso di responsabilità. Alle operaie spettavano la pesatura e la confezione dei pacchi e, nel complesso, tutti i lavori faticosi che richiedevano diligenza e precisione. Carico e scarico dei camion adibiti al trasporto delle farine e della pasta erano effettuati dagli operai addetti. Fra tutto il personale regnava un clima di affettuosa amicizia anche perché il lavoro stesso richiedeva la fattiva collaborazione di tutti.
Quasi ogni anno si effettuavano lungo il corso della Roggia lavori di sgombro dai detriti e dalle erbe che potevano ostacolarne il corso. I piccoli pesci, pescati dagli addetti muniti di pale, picconi e vanghe, venivano fritti e mangiati in allegra compagnia presso l'albergo Commercio che sorgeva di fronte al pastificio.

Il prodotto
La produzione giornaliera di pasta era circa di 80 quintali. Si utilizzava "pura semola di grano duro" che era fornita dai Mulini Variola di Cordovado. Veniva prodotta pasta comune e all'uovo di vari formati indicati da un numero in catalogo, purtroppo andato perduto. I principali tipi di pasta erano: spaghetti di vario numero; una pasta per minestra di fagioli denominata "Pater Noster"; rigatoni; tempestine per brodo.
Il mercato della pasta "Quadruvium" si estendeva anche fuori dai confini regionali, fino a Venezia, essendo il prodotto apprezzato dai consumatori e di conseguenza dai negozianti e dai ristoratori. Il "Cavallo di Battaglia", marchio usato sulle confezioni, caratterizzava e distingueva la qualità. Costato ben venticinque lire, era opera di un noto grafico pubblicitario dell'epoca.

Il processo
Il processo produttivo era articolato in diverse fasi che prevedevano:
- l'impasto di acqua e farina nelle "giuste proporzioni";
- la "trafilazione", che permetteva di ottenere vari formati di pasta;
- l'"incarto", eseguito in un flusso di aria calda dal basso verso l'alto, che aveva lo scopo di asciugare tempestivamente la superficie esterna della pasta, evitando così che potesse "appiccicarsi" nelle fasi successive di lavorazione;
- l'essiccazione vera e propria, che era la fase più delicata perché i macchinari di quell'epoca richiedevano una costante sorveglianza per evitare sbalzi di umidità;
- il taglio della pasta lunga, anche per eliminare gli "archetti".

Il processo si concludeva con le fasi di pesatura, impacchettamento delle confezioni singole, l'imballaggio, l'immagazzinamento e la spedizione.

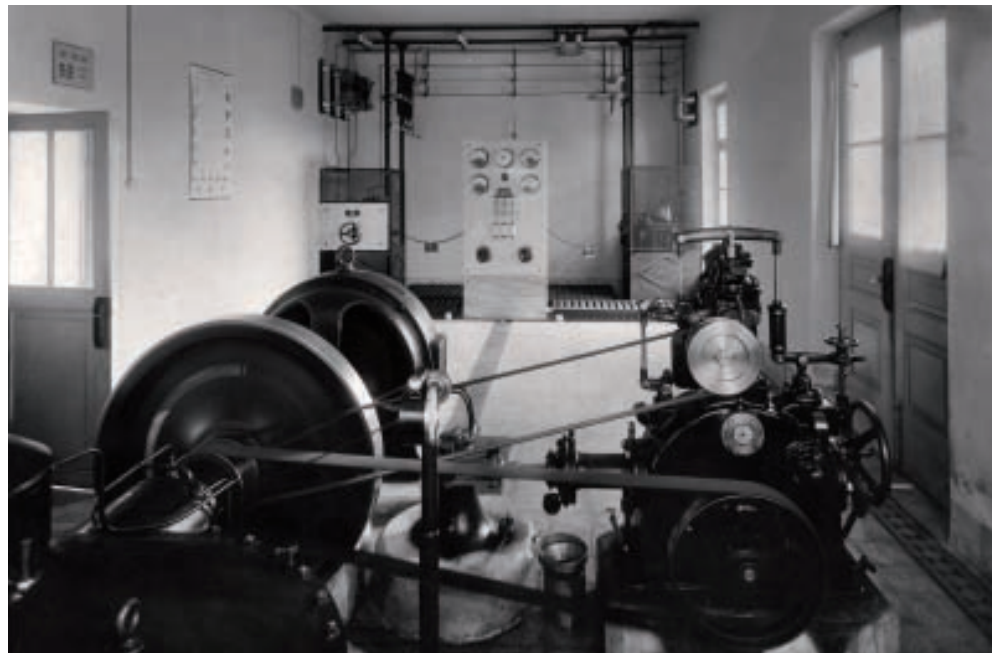
Il declino
Sul finire degli anni Sessanta la forbice tra costi e ricavi si fece sempre più sottile e questo è senz'altro il motivo di fondo che portò alla cessazione dell'attività. Vari suggerimenti, che tuttora si rivelerebbero validi, volti a diversificare e aumentare la produzione, non furono all'epoca recepiti. Nel 1970, quando venne a mancare Gino De Nobili, l'impianto fu affittato al Pastificio Tomadini di Pordenone che per pochi anni (circa due o tre) continuò la produzione, dopodiché l'impianto venne definitivamente chiuso. Nel frattempo, in data 30 luglio 1970, la Società per Azioni fu trasformata in società in accomandita semplice costituita dai soci: De Nobili cav. Attilio, Lotti Giuseppe, Lotti Roberto, Salvi Lidia in Lotti, Lotti dr. Ennio, Gaggia Olga in Lotti, Lotti Francesca, De Nobili Linda in Ciani Seren, De Nobili Maria.

Il Principe dei Cuochi
allegro e rubicondo
lasciò pentole e fuochi
volle girare il mondo.
E dopo aver girato
quasi l'Italia intera
trovò il caval QUADRUVIUM
la pasta più sincera.
Saltò il gran cuoco in sella
al magico destriero,
per dar questa novella
all'universo intero.

Pubblicità in rima del pastificio Quadruvium. Si trova nel numero unico *Quadruvium* pubblicato per il XXXVII Congresso della Società filologica friulana, 1952.

Il pastificio Quadruvium come si presentava negli anni Cinquanta. Disegno di Maria De Nobili.

L'edificio è stato demolito e, ora, su quell'area sorge il complesso del supermercato COOP.

Conclusioni
Il Pastificio Quadruvium è stato per lungo tempo un vero "simbolo" di Codroipo, e non solo per la denominazione evocativa dell'antico "quadrivio". La sua eredità va, infatti, ben oltre una significativa e innovativa – anche in quei tempi si realizzavano processi innovativi! – industria alimentare, poiché ha coinvolto anche il tessuto sociale. Attraverso questa attività imprenditoriale si sono intessuti rapporti umani, improntati a onestà e a correttezza, reciprocamente condivise, tra datore di lavoro e dipendenti, espressione di un mondo imprenditoriale ancora legato a principi etici (a tal fine si rimanda al breve manuale di comportamento in azienda).
Questa esperienza imprenditoriale, accanto ad altre, ha, peraltro, costituito un esempio altamente significativo di industria alimentare che tendeva ad utilizzare e valorizzare le risorse di un patrimonio regionale, il settore primario, che in quei tempi era il vero fulcro dell'economia di questa terra. Come si è sopra riferito, il suo declino è imputabile all'incapacità di imboccare nuovi percorsi che, nella diversificazione del prodotto, avrebbero sicuramente permesso di superare la crisi.
Per una curiosa coincidenza, la fine del Pastificio Quadruvium avvenne in concomitanza con un altro passaggio epocale: quello che dall'agricoltura famigliare ha condotto, con l'avvento della "rivoluzione verde", ad un'agricoltura industriale. Così, un'industria a conduzione famigliare venne sopraffatta da industrie più potenti e competitive. Peccato. Crediamo che l'esperienza del Pastificio Quadruvium possa, comunque, costituire una "spia" per comprendere e interpretare, a livello regionale, il mancato processo di trasformazione del comparto verso industrie alimentari che, salvo alcune significative eccezioni (prosciutto di S. Daniele, formaggio Montasio e settore vitivinicolo), non si sono affermate in Regione. Tf

L'interno della centrale idroelettrica sulla roggia di S. Odorico.

Paste furlane

Siamo adusi ad esotici nomi come Barilla, Buitoni, Voiello e mai penseremmo che pure il Friuli ha partecipato, seppur del par suo in modo discreto, alla storia della pasta. Sfogliando la *Illustrazione del Comune di Udine*, curata da Giuseppe Occioni-Bonaffons per la gloriosa Società alpina friulana e data alle stampe nel 1886, ci siamo imbattuti in ben quattro pastifici, all'epoca denominati "Fabrica di Paste".
Quello di Domenico D'Este, fondato dal di lui padre ancora nel 1817, risulta avere "un grande avvenire dietro le spalle". Trovandosi, fino al 1866, in un Impero di ampie dimensioni, oltre che plurietnico e multiculturale, i suoi prodotti trovarono facile e lucroso smercio "in tutto l'Illirico, fin sotto Trieste, nell'Istria, a Linz, Presburgo, Vienna...".
Ohimè entrammo a far parte di un Regno di minor respiro e di sicura miopia commerciale: "I dazi enormi di esportazione da parte dell'Italia e d'importazione da parte dell'Austria dopo il 1866 tolsero ogni via di smercio al di là del confine, e la grande produzione delle fabbriche di Treviso avendo formato una barriera formidabile sulla via di Venezia, ne nacque che il movimento commerciale delle paste si limitò d'un tratto ai puri bisogni locali".
Ma non era detta l'ultima parola: "E tuttavia siccome il riso va perdendo un po' di terreno fra gli alimenti umani, specie per la classe meno agiata, così non solo la fabbrica del D'Este trova modo di resistere, ma altre due o tre hanno ora vita abbastanza rigogliosa".
In effetti la "Fabrica" si rammodernò completamente nel 1886 "acquistando una caldaia con motrice verticale di 4 cavalli della ditta Hindley d'Inghilterra in guisa che ora può produrre da 5 a 9 quintali di paste in sorte al giorno ed il doppio lavorando anche di notte. Impiega da 6 ad 8 operai, lavoranti a giornata, tutto l'anno, esclusi i dì festivi".
E i rapporti con l'Impero non erano completamente interrotti se "Acquista le farine ed il gries quasi tutto dai molini di Pest...".
L'altro pastificio udinese caratterizzato da una buona produzione era quello di Giovanni Franchi. Nel 1880, anno di fondazione, era una fabbrica microscopica mossa a mano, ma solo tre anni dopo assunse caratteristiche meno artigianali dotandosi di "un torchio orizzontale ed uno verticale non che un mastrino ed una tagliatrice per paste lunghe, il tutto mosso con maneggio a cavalli". Passano altri due anni ed ecco che "per accrescere la produzione, al maneggio a cavalli sostituì molto opportunamente una macchinetta a vapore verticale con caldaia tubolare annessa, sistema La Chappelle di Parigi, della forza di circa 4 cavalli".
Il pastificio di Giovanni Franchi poteva produrre da 4 a 8 quintali al giorno di paste in sorte, vi lavoravano ogni giorno 4 operai e 2 operaie, ma il lavoro era solo diurno e solo nei giorni feriali. Lo smercio del prodotto avveniva tutto in città e provincia.
I fratelli Molinaris, "panattieri" in piazza San Giacomo, ebbero diritto a questo passaggio nella "Illustrazione" della loro città: "attivissimi ed economi, senza aver lo slancio di cento altri tra noi che afferrarono con mano molto ardita i capelli della volubile Dea, sono i migliori dei 24 fornai di Udine". Non saranno stati "arditi", ma certamente ritennero opportuno "diversificare", come si direbbe oggi, la propria attività: "E siccome vendono anche paste da anni parecchi, così nel 1884 pensarono di associare al panificio una fabbrica di paste...".
Occupavano 4 operai per una produzione di 3 - 4 quintali di pasta al giorno, quasi tutta smerciata al minuto e in città.
Giacomo Grifaldi rimane molto più artigianale, producendo una piccola quantità di paste, che però sono definite "buone", con un torchio verticale mosso a mano.

Passano gli anni e nascono nuove guide del Friuli: in quella di Gualtiero Valentinis del 1903 vengono elencate sette industrie alimentari che producono "paste da minestra": "I sette pastifici meccanici appartengono alle ditte *Fratelli Mulinaris* (motore a gas povero), *Vincenzo D'Este* (motore a vapore), *Giuseppe Hoche* (motore idraulico e a vapore), tutte di Udine, *Carlo Coiazzi* (motore elettrico), *Luigi Sam* (motore a vapore) e *Pietro Favero*, tutte di Pordenone, e *Ambrogio Piussi* di Pavia di Udine. Vi sono poi altre fabbriche a mano, di minore importanza".
E andiamo a Pavia in frazione Chiasottis: nel bel libro *Pavie* edito nel 2006 troviamo uno scritto di Gabriele Caiazza che, a pag. 304, accenna al "pastificio idraulico friulano Ambrogio Piussi" ma, soprattutto, riporta un disegno, invero un po' romantico, del pastificio e il "catalogo" delle paste prodotte (Fidelini, Vermicelli, Reginette, Bavette, Bavettine, Capellini, Coralli, Corallini, Conchiglie, Rotelle, Stellette, Bovoli, Lingue di Passero, Occhi di Civetta, Denti di Cavallo, Denti di Elefante, Denti di Pecorino...).
Il medesimo Caiazza ci informa che a Cussignacco, accanto al già nominato pastificio Mulinaris, attivo dal 1883, vi era, a partire dal 1910, il pastificio Menazzi.
Leggendo il Messaggero Veneto abbiamo scoperto che almeno i muri del pastificio Mulinaris sono tuttora in piedi visto che tale giornale (25.06.2009) titola: "L'ex pastificio Mulinaris sarà demolito" e, in suo luogo, come ci pare ovvio, sorgerà "una nuova area artigianale e commerciale". La centoventimilionesima.
La medesima fonte ci informa che ancora nel 1960 il pastificio dava lavoro a 140 operai. In questo fascicolo potete vedere un bella pubblicità della pasta Mulinaris nella forma di un manifesto che si applicava alle vetrine inumidendone il retro. Sgarfando nel web salta fuori anche una cartolina con la frase ad effetto: "... delizia del ghiotto e ... tormento del goloso". Manifesto e cartolina sono degli anni Cinquanta e rappresentano un bel bambinone biondo nell'atto di ingurgitare una megaforchettata di spaghetti. Ecco il significato: si è passati dalle paste prevalentemente da minestra (il "primo" dei friulani) all'italica pastasciutta. Questa, in effetti, è di rapida preparazione, quindi assai comoda nella moderna società, mentre le minestre e i minestroni con la pasta richiedono più tempo e più dedizione. Ora le zie e le nonne, se ci sono, guardano le telenovelas...
È probabile che, spulciando e sgarfando nelle pubblicazioni di tipo locale, possano emergere dall'oblìo anche altre attività pastaie nella nostra regione. Ad esempio nell'ottimo periodico *Il Barbacian* edito dalla "Pro Spilimbergo", n. 1 del 2007, Maria José Tositti ci narra delle attività economiche di Pietro e Giovanni Tositti in Paludea di Castelnovo nella seconda metà dell'Ottocento: fra queste assunse particolare rilevanza una fabbrica di paste alimentari: "La fabbrica produceva artigianalmente prevalentemente spaghetti ma anche altri formati, come i *subiots* (*subioti* in dialetto veneto) delle più svariate dimensioni.
In uno spazioso locale erano posti i macchinari, tra cui l'impastatrice, che era azionata da un cavallo bendato e aggiogato a una barra, che veniva fatto girare in tondo per muoverne gli ingranaggi.
La pasta così ottenuta veniva fatta passare attraverso trafile di bronzo, collocata su graticci di stoini, e con una piccola teleferica fatta salire attraverso il cortile nel solaio di fronte per essere essiccata.
Alla fine veniva confezionata in casse di legno foderate con paglia e spedita, con carri trainati da cavalli, in tutto il Friuli e parte del Veneto.
La fabbrica era anche molto conosciuta dai bambini del paese che, spesso, passando sotto la finestra, chiedevano alla addetta al cavallo: *Menia, dami un bigul!*
Certamente a quel tempo uno spaghetto valeva più di un dolcetto di oggi...".

E.C.

PREMIATO

PASTIFICIO CARNICO

SOCIETÀ ANONIMA

Unico della regione carnica

TOLMEZZO

PASTIFICIO TRIESTINO S. A.

TRIESTE - VIALE IPPODROMO 2 4 - TELEF. 9841 e 9842

CAPITALE INTERAMENTE VERSATO Lire 4.000.000.—

PRODUZIONE Chg. 40.000.— DI PASTA AL GIORNO

PASTE ALIMENTARI uso Napoli e Bologna

Specialità: PASTE ALL'UOVO e GLUTINATE

REPARTO SPECIALE

BISCOTTIFICIO TERGESTE

BISCOTTI TIPO INGLESE • CHAMPAGNINI • TORTIGLIONI • AMARETTI • BISCOTTI COL MIELE • BISCOTTI GLASATI • MONOPOL

WAFERS e ASSORTIMENTO RICCO

NUTRIENTI VARIÈS | TIPI ECONOMICI DI GRANDE CONSUMO

I BISCOTTI „TERGESTE" sono molto apprezzati per la loro squisitezza e la purezza delle materie prime impiegate.

L'industria molitoria friulana ha nel molino della Ditta G. B. Storti di Udine (S. Osvaldo) uno dei suoi principali rappresentanti.

Il molino e la annessa fabbrica di paste alimentari vantano la tradizione di una attività che risale al 1900 e che da allora ad oggi ha avuto continuo progresso. La potenzialità iniziale era data da una macinazione di 50 q.li giornalieri di grano e da una produzione giornaliera di q.li 10 di pasta; attualmente il molino macina q.li 300 al giorno di grano e ne produce 70 di pasta alimentare.

Tale progresso quantitativo è l'indice migliore della qualità del prodotto, che ha un notevole mercato anche fuori della provincia.

All'aumento della produzione è, naturalmente, corrisposto il miglioramento e l'ampliamento degli impianti. Il molino è azionato in parte da energia idraulica propria, in parte da energia elettrica fornita dalla Soc. Elettrica Friulana.

Anche dal punto di vista dell'occupazione della mano d'opera l'azienda della Ditta G. B. Storti ha una buona posizione: 70 persone, fra uomini e donne, vi trovano costante impiego.

LA DITTA G. B. STORTI

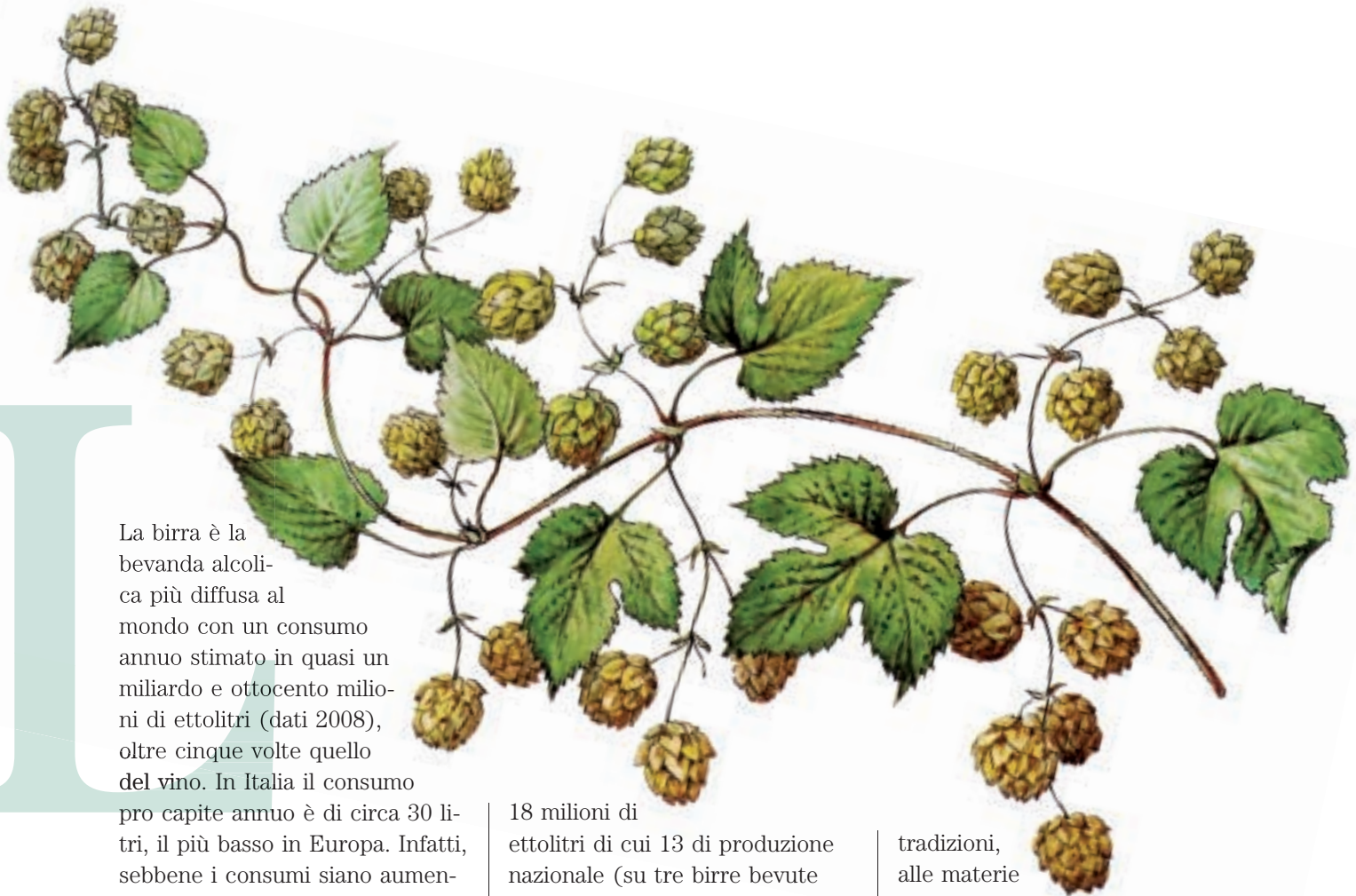
MOLINO DA GRANO

E FABBRICA PASTE ALIMENTARI

Da *Friuli fascista*, Federazione dei Fasci di Udine, 1942.

Stefano BUIATTI

Speciâl bire furlane

Storia della birra nella terra del vino

La birra è la bevanda alcolica più diffusa al mondo con un consumo annuo stimato in quasi un miliardo e ottocento milioni di ettolitri (dati 2008), oltre cinque volte quello del vino. In Italia il consumo pro capite annuo è di circa 30 litri, il più basso in Europa. Infatti, sebbene i consumi siano aumentati di quasi otto volte nel corso degli ultimi cinquant'anni (erano 4 litri pro capite nel 1958), l'Italia rimane il fanalino di coda in termini di consumi, mentre il primato è della Repubblica Ceca con circa 160 litri pro capite. In Italia vengono consumati circa 18 milioni di ettolitri di cui 13 di produzione nazionale (su tre birre bevute una è di importazione, dati Assobirra, 2008).

La birra si presenta con questi numeri e queste credenziali senza dubbio di tutto rispetto. Proprio perché prodotto universale, è disponibile in una moltitudine di tipologie e stili, legati alle tradizioni, alle materie prime impiegate, alla storia, alla cultura dei diversi paesi. Essendo le birre così tante, non solo da un punto di vista quantitativo ma anche qualitativo, sono stati adottati criteri diversi per la loro classificazione e descrizione. Uno

☛

☞ dei più diffusi prevede la loro distinzione in base alla tecnica di fermentazione che viene definita alta, bassa e spontanea. Le birre *lager* (bassa fermentazione) rappresentano oltre il 90% delle birre prodotte al mondo, mentre quelle a fermentazione spontanea, sia pure quasi trascurabili quantitativamente, costituiscono un prodotto molto interessante e ricchissimo da un punto di vista organolettico e qualitativo. Le birre *ales* (alta fermentazione), sebbene per quantità meno importanti delle lager, sono testimoni delle zone, delle tradizioni e della cultura dei paesi in cui vengono prodotte; tradizioni che spesso affondano le proprie radici nei secoli e nella storia anche millenaria di questo prodotto. Come noto, infatti, fino alla metà del XIX secolo, tutte le birre venivano ottenute con la tecnica dell'alta fermentazione che per molti secoli è stato l'unico sistema utilizzato. Ma se la fermentazione rappresenta il più comune sistema di classificazione delle birre per gli esperti e operatori del settore, di certo non è quello adottato dalla gran parte dei consumatori che si limitano a differenziare le birre solo in base al loro colore o grado alcolico.
Il mercato italiano offre quindi oggi una varietà di birre che sino a non molto tempo fa era prerogativa solo di paesi a fortissima tradizione birraria come, ad esempio, la Germania, il Belgio o il Regno Unito. Ma se la cultura storica e sociologica di questi paesi è permeata dalla birra, non altrettanto si può dire del nostro paese, tradizionalmente legato alla cultura del vino. Ciò non significa affatto che l'Italia non abbia un patrimonio storico di vecchie birrerie che un tempo disseminavano il nostro territorio. La differenza sostanziale coi paesi sopra menzionati risiede nel fatto che l'Italia, sebbene assurta a una delle maggiori potenze industrializzate del mondo, ha radici storiche e culturali fortemente rurali e agricole, profondamente legate ad un mondo che forse ora non esiste più, ma che vedeva il vino come prodotto cardine della produzione della terra. Non si dimentichi poi che l'Italia, alternandosi a seconda delle annate con la Francia, detiene il primato mondiale di paese produttore di vino. Alla luce di queste considerazioni si può forse comprendere perché, per il consumatore italiano, la birra abbia una forte connotazione "straniera". Un dato per tutti: circa il 90% degli italiani identi-

Questa pianta è detta *urtiçon* in friulano, ma è nota anche col venetismo *bruscandul*, e tutti sanno che i teneri germogli primaverili sono utilizzati in cucina, entrando nella preparazione del *litum* o in splendidi risotti. È, attualmente, meno in uso il nome *cervêse* con cui s'indicava la pianta ma, soprattutto, i coni fruttiferi. Questi ultimi erano ancora raccolti nei nostri boschi fino agli anni Sessanta del secolo scorso per aromatizzare delle rustiche, ma buone, birre fatte in casa. Ai pochi che ancora sanno di latino non sarà sfuggito che *cervêse* discende direttamente da *cĕrĕvĭsia* che, nella lingua di Cesare, significava 'birra'. Con uno dei tanti scivolamenti semantici la pianta ha preso il nome della bevanda che contribuiva a formare, così come il colza si chiama *vueli* 'olio'. Nel Medio Evo friulano con *cerevisia* si intendeva ancora sicuramente la birra, come è attestato da un documento del 1275 che parla di *unam soumam cerevisie*; il significato è una 'soma', cioè un carico (animale) di birra.
I lettori di Astérix avranno incontrato la *cervoise*, che è *cervogia* nelle edizioni italiane; il nome, in effetti, è di origine gallica ed è una delle rare parole celtiche che sono passate nella nostra lingua.
Il nome scientifico della pianta *Humulus lupulus* L., coniato da Carlo Linneo (1707 - 1778), non va confuso col nome in uso presso gli antichi Romani che la chiamavano *lupus salictārius*, da tradursi con 'lupo dei salici'. Cresceva, e cresce tuttora, in effetti, assieme ai salici, ma perché *lupus*? Dovete sapere che, all'epoca, l'*urtiçon* non era ancora utilizzato nella fabbricazione della birra, neppure dai Galli, e le piante dal sapore aggressivamente amaro e, in questo caso anche fortemente astringente, prendevano il nome di 'lupo'. Mai sentito parlare dei lupini?
Gli Antichi conoscevano però l'uso culinario dei teneri germogli, tanto è vero che li chiamavano... *asparagus*!
Col "lupo" possiamo spiegare il nome italiano *luppolo*, così come il nome della specie creato da Linneo. Quanto al genere botanico *Humulus* pare che Linneo abbia fatto una piccola forzatura linguistica prendendo il nome del luppolo da una qualche lingua slava e adattandolo al latino scientifico; in sloveno e in croato, in effetti, si dice *hmelj*, e nomi simili si riscontrano in ceco e in polacco. Ricordiamo, infine, che il friulano ha il verbo *cerveseâ* 'vaneggiare', probabilmente perché la *cervêse* (il luppolo, non la birra) veniva usata contro l'agitazione nervosa.

fica la Germania come la patria della birra, considerando questa bevanda comunque estranea alla nostra tradizione agroalimentare. Come visto, un ulteriore dato statistico chiarisce questo atteggiamento nazionale nei confronti della birra: oltre il 30% dei consumi sono rappresentati da birre d'importazione, con la Germania, guarda caso, primo paese esportatore in Italia. Gli italiani quindi sono fortemente esterofili se si tratta di birra: nessun grande paese europeo presenta una così elevata percentuale di consumi derivanti da birre di importazione. Ciò nonostante è innegabile che il comportamento del consumatore sia molto cambiato negli ultimi venti-trenta anni. L'italiano medio si limitava a consumare birra (e solo di un tipo) prevalentemente in abbinamento alla pizza; oggi la vastissima offerta del mercato favorisce l'evoluzione del consumatore che, sebbene non ancora del tutto consapevole e maturo, di sicuro è molto più esigente di un tempo.

Tettoia per veicoli e materiali presso la Birreria Moretti. Da *La Panarie* n. 4 del 1924.

Un po' di storia...

La birra è una bevanda antichissima la cui origine può essere presumibilmente fatta risalire circa a 7.000 anni a.C. Gli Assiro-Babilonesi e i Sumeri furono i primi a produrre una bevanda fermentata a base di cereali, come dimostrato anche dal *Monument Blau*, famoso reperto archeologico scoperto sulle rive dell'Eufrate e risalente a circa 3.000 anni a.C. (oggi custodito al British Museum di Londra). Su questa tavoletta è riprodotta la fase della lavorazione dei cereali utilizzati per la produzione della birra. Una poesia sumera risalente a circa 4000 anni fa che onora Ninkasi, la divinità patrona della produzione della birra, contiene la più antica ricetta esistente di birra, descrivendone la produzione a partire dall'orzo per mezzo del pane. Il pane non esiste in natura e solo gli uomini sanno produrlo, avendo elaborato una sofisticata tecnologia che prevede (dalla coltivazione del seme alla preparazione del prodotto finito) una serie di operazioni complesse, frutto di lunghe esperienze. Perciò il pane simboleggia l'uscita dallo stato bestiale e la conquista della "civiltà". Nei poemi omerici, l'Iliade e l'Odissea, l'espressione "mangiatori di pane" è sinonimo di "uomini".

Analogamente, nell'epopea di Gilgamesh, il primo testo letterario conosciuto e scritto in Mesopotamia circa 4.000 anni fa, si racconta che l'uomo "selvaggio" uscì dal suo stato di inferiorità solo nel momento in cui apprese l'esistenza del pane. A farglielo conoscere è una donna, anzi una prostituta; in tal modo si attribuisce alla figura femminile il ruolo di custode del sapere alimentare oltre che della sessualità, ciò che d'altra parte sembra corrispondere alla realtà storica; gli studiosi sono infatti abbastanza concordi nell'ammettere una priorità femminile nell'opera di osservazione e di selezione delle piante che accompagnano la nascita dell'agricoltura attorno ai primi villaggi. Oltre al pane, a questo uomo "selvaggio" viene offerta anche la birra. Appare quindi evidente anche il ruolo simbolico della birra, bevanda fermentata che, come il pane, non esiste in natura, ma rappresenta l'esito di un sapere e di una tecnologia complessa: l'uomo ha imparato a dominare i processi ☛

La fabbrica della Birra Dormisch vista dall'alto. Da *La Panarie* del 1928.

naturali, volgendoli a proprio beneficio. Dalla Mesopotamia la birra passò in Egitto e, grazie agli Egizi, fu conosciuta presso i Greci, i Romani (che chiamarono la propria birra *cerevisia*, da Cerere, la dea dell'agricoltura, e da *vis*, "forza") e i Celti. Furono questi ultimi che introdussero la birra in Gallia, mentre i popoli germanici contribuirono alla sua diffusione nelle Fiandre e nelle regioni scandinave. Le successive tappe che portarono all'ulteriore produzione e diffusione della birra in Europa sono, sia in senso storico che cronologico, difficilmente controllabili.

Durante il Medioevo nei paesi del nord e dell'est Europa, dove la coltivazione della vite era difficile o impossibile a causa delle condizioni climatiche, la birra veniva consumata quotidianamente da tutte le classi sociali. Nell'Europa meridionale, dove invece il vino era la bevanda più diffusa, la birra veniva consumata principalmente dalle classi subalterne. Questo anche a causa della scarsa purezza dell'acqua che poteva essere garantita solo di rado, mentre il mosto di birra, essendo bollito (e quindi sterilizzato) durante il processo di produzione, assicurava una maggiore purezza e igienicità alla bevanda.

La produzione della birra e le pratiche artigianali di produzione si diffondono soprattutto attraverso i monasteri che hanno il merito di favorire un salto di qualità nella produzione della bevanda, introducendo un nuovo ingrediente molto importante, il luppolo, noto già a partire dal IX secolo. Prima del luppolo veniva utilizzato il *gruit*, una miscela di varie erbe e spezie, prive però delle proprietà conservanti del primo. Il luppolo, infatti, contiene delle sostanze antisettiche naturali che, consentendo il prolungamento della *shelf life* del prodotto, ne favorirono la diffusione e il consumo; la birra aromatizzata senza luppolo, infatti, veniva bevuta subito dopo la preparazione e non poteva essere conservata a lungo; l'unica alternativa era aumentare il contenuto di alcol, ma ciò risultava piuttosto oneroso. L'impiego del luppolo fu perfezionato (in termini di varietà e dosi) in Germania a partire dal XIII secolo. Il risultato fu che, essendo la birra stabile e idonea al consumo più a lungo, si cominciò ad esportarla su vasta scala, anche grazie all'impiego di botti di dimensioni standardizzate. I tedeschi introdussero un livello di professionalità mai raggiunto prima; la birra stava lentamente uscendo da una produzione prettamente artigianale e caratterizzata da tecnologie non avanzate, per avviarsi verso una gestione del processo più moderna ed efficiente.

In precedenza la birra veniva prodotta da uno o due uomini, durante questo periodo invece la produzione venne gestita da otto, dieci persone: questo modello si diffuse in Olanda nel XIV secolo e in seguito nelle Fiandre e raggiunse la Gran Bretagna alla fine del XV secolo.

La storia moderna della birra ha inizio in Inghilterra e Germania verso l'inizio del diciotte-

simo secolo, ma dobbiamo aspettare la sua fine perché anche in Italia sorga la prima fabbrica: la storia della birra italiana comincia nell'anno della rivoluzione francese, il 22 maggio 1789, in Piemonte, con la concessione ad uno svizzero (Johann Balthasar Ketter) di gestire una fabbrica di birra a Nizza (che all'epoca faceva parte del Regno Sabaudo). A distanza di poco più di un secolo la produzione della birra si è enormemente sviluppata, tanto da raggiungere, nel 1894, ben 150 unità produttive. I volumi prodotti sono però ancora molto modesti e pari a circa 95.000 hl, cioè una produzione media per birreria di poco superiore ai 600 hl, come oggi accade per una microbirreria di limitate dimensioni. Nel XX secolo, a metà degli anni Sessanta, le unità produttive scesero a 37 con una produzione annua di circa 4.300.000 hl, ciò a dimostrazione della sempre maggiore concentrazione della produzione in grossi, moderni e più efficienti stabilimenti industriali. Tale tendenza verso una economia di scala è tuttora presente, tanto è vero che nel 2008 gli stabilimenti industriali ancora operativi in Italia si sono ridotti a 13, di cui uno solo presente in Friuli, a S. Giorgio di Nogaro, dove ha sede la "Birra Castello S.p.A.".
La storia della birra nella nostra regione è legata sostanzialmente a

Pubblicità della Birra Moretti col classico "Baffone" e scritta in friulano. Si trova in *Il Pignarûl* del 1966.

tre nomi: quello della Birra Moretti, della Birra Dormisch e della Birra Dreher.

Birra Moretti

Esattamente 150 anni fa, nel 1859, in piena epoca risorgimentale, nell'anno della battaglia di Solferino e a soli due anni dalla costituzione e unificazione del Regno d'Italia nasce a Udine la "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" per volontà dell'allora trentasettenne Luigi Moretti.
Luigi Moretti proveniva da una ricca famiglia borghese operante nel commercio della birra che all'epoca veniva acquistata nella vicina Austria. L'idea iniziale del Moretti prevedeva una fabbrica capace di soddisfare i consumi della città e della provincia di allora (circa 2.500 hl) ma, con molta lungimiranza, acquistò e si assicurò una superficie di terreno che gli potesse consentire un eventuale ampliamento dello stabilimento e quindi delle capacità produttive.
La prima bottiglia di birra fu venduta nell'estate del 1860 e lo stabilimento continuò, anche se lentamente, ad aumentare la produzione. Il periodo più buio fu quello legato all'occupazione di Udine da parte delle truppe Austro-Ungariche, diretta conseguenza del crollo del fronte in seguito alla disfatta di Caporetto, occupazione che inevitabilmente portò a saccheggi e requisizioni da parte degli occupanti. Ma già nel 1920 la Birreria Moretti era in grado di produrre oltre 4.000 hl di birra che diventarono addirittura 31.000 solo un anno dopo. La Birreria Moretti fu subito consapevole dell'importante ruolo svolto dalla pubblicità; in Italia, dopo la conquista della Libia nel 1912, si cominciò a usare la parola "moro" e, dal suo diminutivo "moretto" a "Moretti" il passo ☛

fu brevissimo. Ecco allora i due moretti, appunto, che si confrontano sul ring come si può vedere sulle etichette dell'epoca.
Questa trovata pubblicitaria, che oggi fa sorridere per la sua ingenuità, fu però oggetto di dure critiche da parte degli inglesi.
Le truppe britanniche infatti, riconquistata Cassala, in Africa Orientale, trovarono un cartello pubblicitario della birra con i due moretti e lo usarono per attaccare duramente la politica di colonizzazione degli italiani.
Tant'è che addirittura il Ministero degli Esteri intervenne chiedendo alla Moretti di non usare più quell'immagine per la sua pubblicità.

Speciâl bire furlane della Moretti in *Stele di Nadâl*, almanacco delle famiglie friulane, del 1950. Si noti la scritta *Oh ce biel Cisciel a Udin!...* primo verso di una canzone popolare assai in voga, e cantata con tanta nostalgia anche dagli emigranti; era una specie di inno alla piccola Patria, rappresentata dal castello sul colle della Capitale, oltrechè dalla sua *zoventût*. Anche qui compare l'anno di fondazione, 1859, di cui la ditta poteva ben andare fiera.

Il mitico baffone

L'immagine più famosa, e ancora usata, è però quella del mitico baffone, dietro cui si nasconde una storia curiosa e singolare. È il 1942 e la birra Moretti viene già bevuta in tutto il Friuli da oltre 80 anni, quando il comm. Lao Menazzi Moretti vede il suo "baffone" seduto ad un tavolino della trattoria Boschetti di Tricesimo. Era il bevitore di birra che cercava, un personaggio genuino, autentico. Il comm. Moretti non se lo lascia scappare, lo avvicina e gli chiede il permesso di fotografarlo e cosa chiedeva in cambio. Si racconta che l'uomo rispose "*Ch'al mi dedi di bevi, mi baste*" ("Mi dia da bere, mi basta"). Vennero scattate le foto che, dopo la guerra, furono consegnate al noto cartellonista Segala il quale ne ricavò il cartellone pubblicitario divenuto sinonimo di birra Moretti.
Dopo un inevitabile rallentamento della produzione a causa del secondo conflitto bellico, nel dopoguerra la Birreria conobbe una crescita inarrestabile con l'apertura nel 1968 di un nuovo stabilimento a Popoli, in provincia di Pescara (ora chiuso). Nel 1985 ha inizio il trasferimento dello stabilimento nella nuova sede di S. Giorgio di Nogaro (UD) e, per un periodo di alcuni mesi, la birra viene prodotta a Udine e trasferita con autobotti nel nuovo stabilimento di S. Giorgio dove avviene il confezionamento.
Nel frattempo l'assetto proprietario cambia e la Moretti passa prima nella mani della multinazionale canadese Labatt per poi essere definitivamente assorbita dalla Heineken nel 1996.
Attualmente, come ricordato prima, a S. Giorgio di Nogaro ha sede la "Birra Castello S.p.A.",

I due "moretti" della Birra Moretti. Pubblicità basata su un gioco di parole ingenuo che oggi lascerebbe basiti. Si trova nello *Strolic furlan* del 1935.

Padiglione della Birra Moretti all'Esposizione regionale di Udine dell'agosto-settembre 1903. Foto Pignat.

mentre lo storico stabilimento di Udine è stato definitivamente smantellato.
Oggi la Birra Moretti è solo un marchio di proprietà della grossa multinazionale olandese che produce i vari *brand* della Moretti (es. Sans Souci, La Rossa, Baffo d'oro, etc.) nei suoi stabilimenti sparsi per l'Italia.
Di friulano quindi la birra Moretti che troviamo oggi sugli scaffali dei supermercati o in pizzeria non ha più nulla, con buona pace dei fedelissimi consumatori di questa regione. Quello che resta è una nobile e gloriosa storia legata a Udine e al Friuli.

Birra Dormisch
La Birreria nasce a Resiutta, a nord di Udine, nel 1875 dove la birra veniva prodotta con sistemi molto artigianali (botti di legno, imbottigliamento manuale, bottiglie chiuse con tappi di sughero, riscaldamento a fuoco diretto, raffreddamento con ghiaccio); dopo soli dieci anni la birreria si trasferisce a Udine e, alla vigilia della prima guerra mondiale, la fabbrica di birra Dormisch diventa una delle più importanti non solo del Friuli, ma anche del Veneto. Ovviamente, come accadde per la Birra Moretti, dovette subire la sosta forzata a causa della grande guerra, sosta dalla quale si riprese con rinnovato vigore, aumentando considerevolmente la propria produzione. Nel 1919 lo stabilimento era ancora diretto dal suo fondatore che da lì a poco avrebbe ceduto le redini al figlio, ing. Francesco.
Dopo la seconda guerra mondiale l'ing. Francesco, per motivi familiari, ritenne che l'ormai storica birreria (già 70 anni di vita) dovesse essere ceduta a quella che allora era la più grande società italiana del settore e quindi nel 1953 fu assorbita dalla Peroni di Roma. La Dormisch di Udine perciò, pur mantenendo il nome, andò ad affiancarsi alle altre quattro fabbriche di Roma, Bari, Napoli e Livorno (oggi ancora aperte solo le prime due). L'assorbimento della birreria, d'altra parte, avrebbe consentito alla Peroni di raggiungere aree ancora largamente precluse al suo marchio; infatti a Trieste come in Friuli, nel Veneto occidentale e in Alto Adige la Birra Dormisch era riuscita a ritagliarsi una con- ☛

☞ sistente fetta di mercato.
La birreria fu modernizzata e ampliata compatibilmente con gli spazi disponibili, essendo lo stabilimento situato in quella che all'epoca era la prima periferia della città. I nuovi impianti consentivano di avere una sala cottura capace di produrre giornalmente 1.500 hl, erano dotati di un impianto di imbottigliamento triplicato nelle sua potenzialità (oltre 75.000 bottiglie/ora), nonchè di moderne cantine di fermentazione e di maturazione con una capacità di circa 60.000 hl. A 15 anni dal suo passaggio alla Peroni la Dormisch aveva triplicato la produzione. Altro prestigio derivò alla Dormisch nel 1965, quando il suo prodotto trionfò alla selezione mondiale della birra, promossa dalla *Selection de la qualité* di Bruxelles.
Gli anni Sessanta furono anni di grande sviluppo, gli anni del "boom economico", che favorirono anche la birra. Tuttavia, nonostante negli anni Settanta e Ottanta il consumo della birra sia aumentato in modo considerevole (dai 5 litri pro capite del 1960 agli 11 del 1970, sino ad arrivare ai 25 del 1990), il vertiginoso aumento dei costi energetici e la necessità di una sempre maggiore concentrazione della produzione in pochi, più grandi ed efficienti stabilimenti per far fronte ai costi di produzione, affievolirono la competitività della fabbrica che lentamente cominciò a ridurre la produzione annua fino a quando, nel 1989, la casa madre di Roma, decise che era venuto il momento di interrompere la produzione e, quindi, di chiudere lo stabilimento. La direzione dello stabilimento era stata nelle mani del dott. Ivo Cardinali, che resse le redini della fabbrica sin dal 1962 con l'ausilio del mastro birraio lussemburghese Jean Joseph Kauth.
Lo stabilimento di piazzale Cavedalis, ancora oggi è presente con i segni visibili dell'incendio che lo danneggiò gravemente nel 1999.
Curiosamente i destini delle due birrerie udinesi si contrappongono: se la birra Moretti è ancora presente, ma la fabbrica non esiste più, al contrario la birra Dormisch è purtroppo scomparsa dal mercato, ma lo stabilimento è ancora lì, vestigia del passato il cui destino non è dato sapere. Infatti, nessuna delle amministrazioni cittadine che si sono succedute dalla sua chiusura hanno intrapreso azioni per sfruttare al meglio, ristrutturandolo per altre destinazioni d'uso, questo enorme dinosauro di ferro e cemento che giace nei pressi del centro città.

Pubblicità della Birra Dormisch nello *Strolic furlan* del 1956.

Birreria Dreher
Dai documenti conservati nell'archivio di Stato di Trieste apprendiamo che con atto costitutivo redatto il 10/7/1865 nasce la "Prima Società per la fabbrica di birra in Trieste" che solo successivamente prenderà il nome di Dreher. L'iniziativa è il frutto di un accordo tra il praghese Carlo Voelckner e Pasquale Rivoltella il quale, grazie al prestigio e alla notorietà di cui godeva in città, riuscì a convincere alcuni esponenti dell'economia locale ad aderire al progetto. Il ruolo fondamentale fu però svolto dal cav. Elio De Morpurgo il quale, a capo della "Ditta Morpurgo e Parente", che annoverava tra i soci addirittura la Banca Rotschild di Parigi, ebbe la forza di raccogliere i capitali necessari alla realizzazione del progetto. I lavori per la costruzione della fabbrica iniziarono nel maggio del 1865 e meno di un anno dopo, il 15/1/1866, fu inaugurata.
L'avvio della birreria in realtà non fu incoraggiante, la birra non venne subito apprezzata dai triestini e i volumi annui di produzione rimasero di molto inferiori alle potenzialità dell'impianto. Dopo soli pochi anni Giuseppe Morpurgo, rimasto unico proprietario, si vide quasi costretto ad accettare l'offerta

Preservi Iddio dall'Alto il Luppolo ed il Malto! Le maestranze della Dormisch nel 1928. Foto Pignat.

di 300.000 fiorini che gli vennero offerti dal viennese Anton Dreher. Si pensi che il progetto iniziale aveva portato a sottoscrivere un capitale di 700.000 fiorini che, pur costituendo per quell'epoca una somma enorme, si rivelò insufficiente alla costruzione della fabbrica.
Rimasta chiusa lunghi mesi dopo l'acquisto, la birreria riaprì i battenti nel 1870, vendendo la birra col nome di Dreher. Vennero eseguiti diversi lavori di ammodernamento tra i quali spicca l'installazione, nel 1877, del primo compressore frigorifero ad ammoniaca, inventato da Carl Von Linde. Per la cronaca tale compressore fu operativo sino al 1908 quando, orami dismesso, fu donato al *Technisches Museum* di Vienna. Lo stabilimento di Trieste fu il primo in Europa, e probabilmente al mondo, ad installare una macchina frigorifera, macchina che di fatto rivoluzionò il processo produttivo consentendo di disporre di freddo artificiale nell'arco di tutto l'anno. È noto, infatti, che la birra, proprio per l'impossibilità di controllare la temperatura di processo, non veniva prodotta d'estate; inoltre anche la maturazione e la conservazione del prodotto erano ovviamente molto più problematici. La birreria Dreher di Trieste tuttavia riusciva a produrre nel 1894 solo 33.000 hl, modesto apporto rispetto ai 700.000 del gruppo Dreher, di cui la birreria faceva parte.
La birreria, con alterne fortune e affiliazioni di nuovi proprietari quali i birrai austriaci Mautner e Meichl (la moglie di Dreher era una Meichl), prese il nome di *Vereinigte Brauereien*, cioè Birrerie riunite. La prima guerra mondiale portò pesanti debiti alla società che era stata indotta a sottoscrivere prestiti di guerra, tant'è che al termine del conflitto la situazione finanziaria era disastrosa. Nel 1921 moriva Anton Dreher, mentre nel 1917 era caduto in guerra il figlio del vecchio presidente: dopo oltre un secolo si spegneva la famiglia patriarcale Dreher.
Nel 1928 i fratelli Luciani (fondatori della storica Birreria Pedavena) acquisirono l'intero pacchetto azionario della birreria diventandone i proprietari. Lo stabilimento, fermo da molti anni, necessitava di riparazioni e manutenzioni che consentiro- ☛

no di rimettere in carreggiata la produzione che nel 1933 era di 53.000 hl.
Alcuni anni dopo, con l'acquisizione del mercato dell'Africa orientale, divenuta colonia italiana, le cose migliorarono nettamente e la produzione salì al record mai raggiunto prima di 178.000 hl. La seconda guerra mondiale rappresentò ovviamente un momento di grave crisi, tanto che Trieste e la sua vita economica riuscirono a ritrovare equilibrio solo con la restituzione della "Zona A" all'Italia. Gli anni Sessanta diventano gli anni della massima produzione (380.000 hl nel 1964), ma nel 1974 la Birreria Dreher passa sotto il controllo della Heineken. Nel 1978 lo storico stabilimento viene chiuso e demolito per far posto ad un centro commerciale.

Pordenone e le sue tre birrerie

Potrà apparire strano ai più, ma a Pordenone all'inizio del Novecento erano presenti ben tre fabbriche di birra: la birreria Momi, la birreria Massaro e la birreria Pordenone. La fabbrica di birra dei fratelli Momi fu fondata nel 1880 e sorse nelle immediate vicinanze di piazza della Motta e negli anni Venti, con oltre un centinaio di dipendenti, aveva una produzione annua di 13.000 hl. I mastri birrai erano tedeschi e la fabbrica produceva anche ghiaccio e bevande gassate.
Superata la crisi dopo il primo conflitto mondiale, la birreria fu tuttavia costretta a chiudere nel 1928 per il fallimento della Banca di Pordenone e gli edifici furono occupati dalla Cantine Pavan.
Sempre in piazza della Motta, da prima del 1890 e fino al 1905, è presente un'altra piccola fabbrica di birra, la ditta Celeste Massaro, con soli tre operai, che produceva anche aceto. Di sicuro non un bel binomio, soprattutto pensando alla qualità della birra prodotta in un ambiente inevitabilmente ricco di batteri acetici. Le notizie su questa piccola birreria sono purtroppo scarsissime.
Delle tre sicuramente quella che ebbe più successo fu la "Società anonima Birra Pordenone" che produsse però solo per una trentina d'anni. Fu fondata nel 1909 ed ebbe come sede uno stabile non lontano dal lago di San Valentino (su cui si può ancora leggere "Fabbrica di Birra"), raggiungendo una discreta diffusione, commercializzando la propria birra in bottiglie a tappo meccanico. La produzione si arrestò nel 1930 e l'edificio rimase inutilizzato. Dopo il 1943, in piena guerra, le truppe tedesche trasformarono l'ex-fabbrica in autoparco militare. Ora lo stabile, abbandonato da molti decenni, è di proprietà dell'Amministrazione comunale. Dovrà essere ristrutturato, ma la sua destinazione d'uso non è ancora nota (forse sede di un museo o della nuova Prefettura).

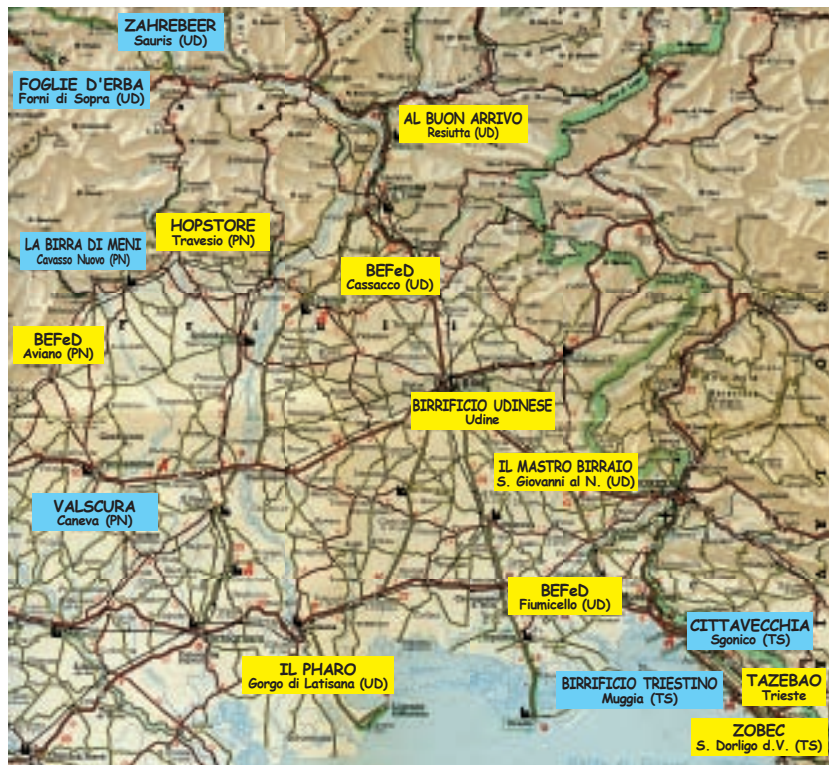
...e nel resto del Friuli

Dai documenti registrati presso le Camere di Commercio è possibile desumere le attività che si configuravano come fabbriche di birra nella nostra regione, senza peraltro disporre di ulteriore materiale documentaristico o oggettistica. In altre parole l'arido documento disponibile presso gli Enti camerali è in grado di fornirci la data di inizio e di fine dell'attività, ma documenti importanti, quali ad esempio libri contabili, registri di produzione, atti di vendita, fatture o quant'altro, non sono disponibili. Curiosamente possiamo ricostruire la storia cosiddetta "grande" risalendo sino all'Impero romano, ma spesso quello che riguarda la storia "minuta" (che però non significa minore) sfugge alla nostra registrazione perché oggetto solo della memoria orale che, come si sa, è labile quanto l'uomo. È più facile, quindi, sapere sulla vita di Nerone che non su quella dei birrai che vivevano e lavoravano quando i nostri

nonni e bisnonni erano adulti, cioè, storicamente parlando, l'altro ieri.
Tuttavia, come si dice, *alc al è alc*, e dai documenti delle Camere di Commercio sappiamo che fabbriche di birra erano presenti in molte località della nostra Regione: ad esempio Tolmezzo era sede di due birrerie, entrambe fondate nel 1890: la G.B. Menchini divenuta poi Tomanscher nel 1901, che chiuse nel 1905, e la Birreria G. Seren che produsse per soli 5 anni chiudendo nel 1895. Sempre nel 1890, a Gemona del Friuli, aprì la birreria Paolo Cappellari e Comp., che chiuse nel 1901; nella medesima città aprì l'attività nel 1919 la birreria dei Fratelli Pittini che cessò nel 1926. A Ospedaletto di Gemona è segnalata una fabbrica di birra nel 1859; spediva il prodotto a Venezia e Milano: erano i tempi del Lombardo-Veneto!
Gorizia, fortemente influenzata dalla cultura mitteleuropea e quindi anche da quella della birra, vide ben 5 birrerie sorte in anni diversi: la Birreria di Giovanni Kauac e quella di Giovanni Musina entrambe sorte nel 1885 e chiuse nel 1890; è addirittura del 1868 la nascita della Brauerei Anton Perinello che chiuse nel 1875. Sempre del 1868 è la nascita della Brauerei Rosenberger & Torisa che, dopo alcuni passaggi di proprietà, chiuse nel 1895. Ancora del 1868, anno evidentemente fortunato per la birra in Gorizia, è l'apertura della birreria Brauerei Michele Schonbeck che, dopo alcuni passaggi di mano, chiuse nel 1911 col nome di Fabbrica di birra Giuseppe Goriup. E, infine, la Brauerei Francesco Schreiner che aprì e chiuse rispettivamente nel 1885 e 1890.
I dati camerali registrano anche una birreria a Gradisca d'Isonzo, la Brauerei Francois Mreule che aprì nel 1868 e chiuse nel 1875 e due a Grado, la Brauerei G. Maria Dovier e la Brauerei Francesco Giorda (1888-1895). Monfalcone registra due birrerie a nome Birra Eugenia Valentis e Birra Riccardo Visintini per le quali non è dato sapere le date di inizio, e che cessarono l'attività nel 1890 e infine registriamo Muggia con la Brauerei Anton Tossich (1868-1875). È utile ribadire che tutti questi scarni dati ci forniscono una informazione, da un punto di vista storico-documentale, non esaustiva poiché si basano solo su date che purtroppo non ci illustrano in modo completo la storia della famiglia o delle famiglie coinvolte, gli aspetti umani, le fortune o le sfortune derivanti da queste attività, che cosa portò alla loro nascita e infine alla cessazione dell'attività. Siamo tuttavia in grado di dire che nella nostra regione, dove è imperante la cultura del vino, la birra ha radici lontane che legano questa terra a quelle che sono le tradizioni e la storia della Mitteleuropa.

Uno sguardo al presente

L'attuale situazione dell'industria della birra a livello nazionale è caratterizzata sostanzialmente da due fattori. Il primo è rappresentato dalla crisi globale che investe anche l'industria della birra che, in Italia, ha una delle redditività più basse d'Europa a causa della forte incidenza di imballaggi a perdere (i cui produttori sono molto concentrati), della notevole importanza della distribuzione moderna con grande concentrazione delle centrali di acquisto e, infine, delle importazioni, specie dalla Germania, a prezzi di *dumping*, dovute al forte stato di crisi dell'industria birraria in quel Paese. Attualmente in Italia sono operativi solo 13 stabilimenti industriali (nel 1980 erano 31) di cui uno solo, come ricordato precedentemente, nella nostra regione: la Birra Castello S.p.A. con sede a S. Giorgio di Nogaro. A fronte di questa forte concentrazione della produzione si consideri che i valori massimi di produttività negli stabilimenti sono passati da 2.500 hl/addet-

to a 16.000 hl/addetto, con i consumi di acqua che da circa 10 litri per litro di birra prodotta sono scesi a circa 4 litri per litro di birra. E ciò a testimonianza della sempre maggiore efficienza produttiva degli impianti.
Il secondo fattore è rappresentato dalla sempre maggiore diffusione a livello nazionale dei cosiddetti microbirrifici, piccole unità produttive che nascono come piccole fabbriche di birra che vendono a terzi, oppure con il locale di mescita annesso (i cosiddetti *brewpub*). Attualmente i microbirrifici sono circa 280, presenti prevalentemente nel nord Italia, con una minore diffusione nel Centro-Sud. Nel Friuli VG sono operative 15 unità produttive (vedi mappa): tale numero indica che questa è la regione con il più alto numero di microbirrifici per abitante.
Ciò prova, ancora una volta, il forte legame che questo territorio ha con la birra, nonostante la rilevante presenza economica, ma anche storico-culturale, del vino. Le microbirrerie della Regione sono diffuse su tutto il territorio, dal mare sino ai monti, e in tutte le province, con la sola eccezione di Gorizia. Il ruolo svolto da queste piccole birrerie è qualitativo più che quantitativo. Il volume annuo di produzione, infatti, è mediamente intorno a 1.000 hl e tutte le microbirrerie d'Italia insieme non raggiungono l'1% del mercato nazionale. L'aspetto qualitativo è insito nella tecnologia di produzione che non prevede il trattamento termico di pastorizzazione, ma soprattutto nel ruolo che queste piccole unità produttive artigianali diffuse sul territorio compiono, e cioè la diffusione della cultura della birra e del consumo consapevole, in un paese in cui il più delle volte la birra è vista solo come semplice bevanda di accompagnamento alla pizza e come alcolico da "sballo".

In questa mappa del Friuli sono localizzati i microbirrifici, cioè le piccole fabbriche di birra: in giallo i *Brewpubs*, cioè i microbirrifici con locale di mescita annesso; in azzurro le fabbriche che vendono a terzi (bar, ristoranti, distributori, ecc.).

Birra artigianale o birra industriale?
La risposta è molto semplice: entrambe. Sgombriamo il campo dall'equivoco secondo il quale soltanto una delle due, e quale sia dipende da chi parla, è quella "buona". Non perdo occasione di ribadire che è semplicemente inesatto e superficiale, nonché sintomatico di scarsa conoscenza, attribuire, con una sorta di fideismo manicheo, la pagella di bontà alla birra artigianale piuttosto che a quella industriale o viceversa.
Ritengo che ci siano birre buone e meno buone, siano esse artigianali o industriali; l'appartenere a una categoria piuttosto che all'altra non rappresenta una patente, né in termini positivi né negativi. Ho sempre diffidato dei fondamentalisti, anche di quelli della birra, pronti a diffondere o, ancor peggio, a imporre le loro verità. Non di rado poi

il confine tra birra artigianale e industriale è labile, specialmente all'estero, e quindi diventa difficile dare delle etichette. Al di là delle polemiche possiamo sicuramente affermare che, nella sua quasi totalità, il mondo della birra, sia essa artigianale o industriale, si sta adoperando affinché il prodotto si affermi sempre di più sul mercato, con una costante e crescente attenzione all'aspetto qualitativo. Tf

Bibliografia

AIROLDI M., *Birrerie storiche d'Italia, storia ed immagini*, Mosè edizioni, 2002.

CRIPPA F., MATOZZI I., *Archeologia industriale a Pordenone*, Del Bianco Edizioni, 1999.

KAUTH J. J., *Cenni sulla storia della fabbrica di birra Dormisch G.B.P. di Udine*, "Bollettino Rotary Internazionale Club di Udine[a], n. 11, 1968/69.

IL GIROVAGO (= Chino Ermacora), *Bevanda di stagione - una visita alla fabbrica birra Moretti di Udine*, "La Panarie", n. 4, 1924.

PERRON P., *L'industria della birra in Italia: passato, presente e futuro*, Relazione al 50° Convegno Nazionale AITB, Firenze, 11/9/2009.

SCHULTZE-BERNDT H. G., *La storia della birra in Italia*, "Birra e Malto", vol. 17, 1982.

La birra nelle "Guide"

Le *Guide del Friuli*, edite dalla gloriosa Società alpina friulana (SAF) erano molto attente ai fatti economici e, pur nell'obbligata stringatezza di tali pubblicazioni, non mancavano di presentare le attività industriali. Tale buona abitudine si è perduta: una moderna guida del Comune di San Zenobio sul Torre non metterebbe mai il numero di salami prodotti annualmente dal locale salumificio. Non vi è nulla di disdicevole a produrre salumi, o formaggi, o birra, o gazzose, ma tant'è. Le guide di cui ci siamo avvalsi per dedurre le poche notiziole che seguono sono tutte della SAF, tranne quella del Valentinis.

È del 1886 la *Illustrazione del Comune di Udine* che dedica un certo spazio alla Fabrica [si usava scrivere con una -b-] di Birra di Luigi Moretti: "Luigi Moretti, uno fra i tanti industriali e commercianti ardimentosi che sorsero in Udine nell'ultimo mezzo secolo, e che seppero navigare per bene senza dar negli scogli, creati a quando a quando dalle vicende politiche, cause spesse volte di crisi industriali e commerciali, pensò di mettere in Udine una fabrica di birra. Perciò negli anni 1859 e 60, eretto apposito fabricato con ampli sotterranei a due piani, si fece venire dall'Austria personale, macchine, attrezzi e bottame, incontrando una spesa complessiva di circa cento mila fiorini.

La fabricazione andò sempre crescendo, ed ora più che mai la birra Moretti va acquistando credito, talchè qualche sera d'estate se ne smerciano, anche al minuto, più di sei o sette mila bicchieri nella birraria annessa alla fabrica. All'ingrosso si smercia nel Veneto a 38 e 40 lire l'ettolitro, mentre l'estera costa lire 48. Se ne fabricano circa tre mila ettolitri all'anno, conservandola nelle quattro grandi cantine con ghiacciaie della capacità di 3mila carri di ghiaccio. L'orzo viene acquistato in Ungheria, il luppolo in Boemia e Baviera. Si fabrica anche della birra doppia: viaggia benissimo in fusticelli, senza inconvenienti.

Per la manipolazione degli orzi fa uso di maneggio a 4 cavalli, il nuovo rinfrescatore e la nuova conserva dell'aqua, vennero fabricate in Udine nell'officina Fasser.

Vi sono impiegati 6 operai, con lavoro diurno e notturno nei mesi di fabricazione. I residui vengono venduti in paese per l'ingrasso del bestiame".

La *Guida del Canale del Ferro*, pubblicata nel 1894, documenta il trasferimento a Udine della fabbrica di birra di Resiutta: "Resiutta fino a circa due anni or sono albergava una *fabbrica di birra*, che era sorta nel 1844 e che passò per le mani di varî proprietari, per lo più carintiani, ebbe un lungo periodo di sospensione fra il 1866 e il 1879, da ultimo era in proprietà del signor Francesco Dormisch di Udine, il quale intorno al 1891 trasportavala a Udine.

Oltre al direttore, al macchinista, a un cantiniere e a uno scrivano essa impiegava un quattro operai e da 10 a 20 operaie a seconda del bisogno e produceva in media un 2300 (nel 1890 però la produzione superò i 4000) ettolitri di birra buona e sana, resistente ai trasporti e per oltre quattro quinti veniva venduta in bottiglie da mezzo litro e il rimanente in botticelle da 25 e da 50 litri. L'orzo e il luppolo necessarî si ritiravano dall'estero, in ispecie dall'Austro-Ungheria e dalla Germania; la birra si smerciava soprattutto nelle provincie di Udine e di Treviso. La fabbrica è fornita di vasti locali: ha due cantine e due ghiacciaie della capacità complessiva di 800 metri cubi".

Nella *Guida della Carnia* del 1898, a pag. 283, leggiamo che a Tolmezzo vi è "la fabbrica di birra Screm-Nazzi che data dal principio del secolo, è fornita di vaste cantine, di macchine filtratorie e provvede, si può dire, al consumo di tutta la Carnia".

Nella *Guida "in Friuli"* di Gualtiero Valentinis del 1903 vengono citate le due fabbriche principali, ma non si manca di segnalare quelle secondarie: "La ditta *Francesco Dormisch* e la ditta *Luigi Moretti* hanno in Udine due importanti fabbriche di birra, con annesse fabbriche di ghiaccio e cantine frigorifere. Nella prima la forza è idraulica, nella seconda è data dal vapore. La birra, di qualità simile all'austriaca, viene venduta nel Veneto. Vi sono inoltre quattro piccole fabbriche di birra delle ditte *Linossi e Beltrame* di Resiutta, *Giovanna Nazzi Screm* di Tolmezzo, *Celeste Massaro* di Pordenone, *Andrea Petracco* di San Vito al Tagliamento.

Nella più tarda guida *Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco* si ha solo la scarna notizia che, nella seconda metà dell'Ottocento: "Le 3 fabbriche [di birra] di Gorizia producevano annualmente 9600 emeri". Un emero (friulano *èmar*) corrispondeva a litri 56,68.

E.C.

Disegni di Giovanni Fiorini per confezioni di sementi orticole.
Per la biografia dell'autore si veda in altra parte di questo fascicolo

Floriana BULFON

Il çuç di Ledrania

Transumanza, pendolarismo e caseificazione in un paese delle Prealpi

Peonis è una frazione del comune di Trasaghis situata in amena posizione sulla riva destra del Tagliamento. Famosa per la frutta, soprattutto le castagne, alle quali i suoi abitanti dovevano una non inconsistente parte del sostentamento alimentare, aveva peraltro un'economia che si basava sull'emigrazione prevalentemente stagionale degli uomini, e sull'allevamento bovino affidato pressochè totalmente alle donne.
Così, fino agli anni Sessanta del secolo scorso, i ritmi della vita erano scanditi dal ciclo vitale delle bovine (parto, lattazione, asciutta), dalle operazioni legate al loro mantenimento (fienagione, pulizia dei prati, letamazione) e dalla trasformazione del latte. Il "ciclo della vacca" a Peonis non era in tutte le parti uguale a quello che avveniva nella maggior parte dei villaggi friulani di montagna (stabulazione in paese tranne che per il periodo di alpeggio), ma aveva delle particolarità comuni a non molti altri villaggi delle Prealpi Carniche, come il post alpeggio autunnale sulla montagna sovrastante il paese con quotidiano pendolarismo delle donne. ☛

Fienagione in Ledrania, località *Val*, nei primi anni Sessanta del secolo scorso. Si notino le rocce affioranti e *lis maseriis* costruite per rinettare il prato dalle pietre. Come si vede il lavoro è tutto femminile.

☞ **Da Peonis alla Carnia**
Le vacche, circa 400-500, trascorrevano l'inverno e la primavera in paese. Siccome i parti erano concentrati a novembre-dicembre era questo il periodo in cui la curva di lattazione si manteneva più alta e, nel medesimo periodo, era funzionante la latteria sociale turnaria. A dicembre, quindi con vacche "fresche di latte", la produzione per capo poteva aggirarsi sui 6-7 litri. La latteria lavorava a pieno ritmo, entrambe le caldaie (*dôs cjalderiis, la granda e la piçula*) si riempivano per un totale di 14 ettolitri dai quali si ottenevano 12 o anche 14 *piecis* 'forme' di formaggio al giorno. Una parte del latte serviva per l'autoconsumo o era venduta in paese.
Le bovine più apprezzate, *chês buinis*, erano *blancjis e rossis*, mentre non si ha un buon ricordo delle brune (*nos valeva nuia*), e si rammentano delle vacche nere arrivate da Pani che erano scherzosamente soprannominate *il Negus*.
A metà giugno (si ricorda la data di *Sant Antoni*, 13 giugno) cambiava tutto: le bovine, tanto quelle da latte che la rimonta (*manzarìa e vigjeluts*) si trasferivano in massa per l'alpeggio in Carnia dove *cualchi pastôr dal paîs al cjamava lis malghis*.
Si formavano gruppi di 40-50 bestie, condotte (*puartadis su*) dal *pastôr*, chiamato *il "prin pastôr*", che avevano la medesima destinazione; ogni famiglia mandava un suo membro ad accompagnare le proprie fino alla malga: *Bordalia, Sfleons, Pal Grant, Pal Piçul, Pramolç* (= Pramosio), *tal Taront*, ecc.

Peonis si trova in una leggera insenatura sulla riva destra del Tagliamento, su un breve conoide che digrada verso il fiume, in posizione abbastanza riparata. Il territorio di questa frazione del comune di Trasaghis è molto ampio ma, con l'eccezione dell'esigua striscia di terreno a contatto col Tagliamento, è completamente montuoso. La zona di cui si parla in questo scritto, chiamata *Ledrània*, o semplicemente *Mont*, si trova a sud-sud ovest dell'abitato ed è tuttora raggiungibile grazie ad un sentiero abbastanza ampio che è segnato anche nella carta del Von Zach redatta verso la fine del Settecento (qui un particolare del foglio XVI.8). Il lettore noterà che a sud dell'abitato si dipartono almeno tre strade. Due di queste portano verso il passo della barca (una barchetta è visibile nella carta) che permetteva di comunicare con Osoppo, antica sede plebanale e punto di commerci e scambi. L'altra, che parte dalla chiesa, sale subito in costa per poi biforcarsi: un troncone segue il Tagliamento e porta a Cornino, l'altro s'inerpica verso la località che sulla carta è chiamata *Stale de Lut* (*Stidilût* per i parlanti) e siamo già *in Mont* o *Ledrània*. Quest'ultimo nome è scritto *La Trania* in questa carta e *Redrania* in altre, sta di fatto che la sua interpretazione etimologica, come per tanti altri nomi della zona, compreso *Peonis*, rimane *sub judice*. Il lettore noterà che la strada, dopo *Stidilût*, collega una serie di stavoli rappresentati da rettangolini abbastanza visibili. In Ledrania vi sono dei punti panoramici splendidi che danno sul Tagliamento, i colli di Susans, le colline moreniche, il Monte di Ragogna / *la Mont di Ruvìgne* e la pianura friulana.

Il tragitto, ovviamente a piedi, durava circa un giorno e mezzo; si partiva alle due del mattino prendendo la strada del Lago di Cavazzo e la prima sosta (*prima pôssa*) si faceva a Tolmezzo.
La notte si trascorreva in qualche paese, ad es. Paluzza, sulla piazza.
I proprietari non tornavano alla malga durante l'estate, a meno che non succedesse *alc di brut*, ad esempio se una vacca *a colava e si rompeva una gjamba*.
La latteria del paese, ovviamente, in questo periodo chiudeva i battenti. Il latte per chi aveva *fruts* era assicurato da una o poche famiglie che tenevano una vacca anche durante l'estate; questo latte non era pagato, ma veniva poi restituito in latteria, quando questa avrebbe riaperto (*i davin dentri il lat ta lataria*).
La monticazione in Carnia non dava vantaggi pecuniari, tutt'al più se le vacche *a molzevin* 'avevano latte' si riceveva *un formadi*. Era però una necessità, *scuignivin mandâlis*, per un motivo ovvio: *no vevin fen!*, cioè le scorte di fieno erano terminate.
L'assenza del bestiame dal paese era, inoltre, considerata un grande vantaggio (*bedalora che...*), sottolineato dalle informatrici: *al era un benefici mandâlis!*
In effetti ciò consentiva alle donne una maggior libertà per... lavorare di più: l'estate era il periodo in cui si dovevano ricostituire le scorte di fieno (*preparavin il fen pal unvier*) con un diuturno impegno particolarmente pesante e gravoso.
Noi, qui, aggiungeremmo almeno un paio di altri vantaggi della monticazione:

- la ginnastica funzionale, cioè il benefico movimento al quale erano obbligate bovine che passavano il resto dell'anno legate alla catena;
- l'apporto di erba, con tutti i suoi essenziali principii nutritivi (ad es. caroteni), a bestie che per il resto dell'anno avevano a disposizione solo foraggio secco.

La fienagione: falce e rastrello

La prima settimana di maggio cominciava la fienagione attorno al paese, cioè, come si dice qui *a cjasa*, o *abàs*. Poi, *finît a cjasa, lavin sù ducj i roncs, sù pai roncs sora il paîs*; dove ora è bosco erano *ducj prâts*. Questo primo sfalcio era detto *cultura*.
Con l'arrivo di giugno si sfalciava in montagna: *di ugn ducj sù tas monts*. Verso la fine di giugno, *San Pieri*, *finît in mont*, si faceva il secondo sfalcio (*altivûl*) *a cjasa*. Poi di nuovo *in mont*.
Attorno al paese si riusciva a praticare tre sfalci, l'ultimo era detto *muiàrt*, mentre *in mont* non si riusciva mai a farne più di due.
Si falciava un po' dappertutto, anche dove con gli occhi di un moderno si vedono solo pendii impraticabili, così in Covria dove alcune famigle avevano *bielis palotis*.
L'attrezzatura per la fienagione era quella solita, sostanzialmente falce e rastrello. La falce fienaia, *falcet*, era dotata di un manico, *falcjâr*, che era fabbricato da falegnami del paese con legno di *tei* 'tiglio', ma questo *al durava pôc*, oppure di *cocolâr* 'noce' che però era più pesante. Le due impugnature del *falcjâr* portano il curioso nome di *cûghiis*.
Accessorio indispensabile era la *côt* 'cote', per affilare la lama della falce, infilata nell'apposito astuccio detto *codâr* che era di legno, o ricavato da un corno di vacca o, ultimamente, di lamiera.
L'uso della falce doveva essere molto intenso se, come sottolinea un'informatrice, se ne consumava una all'anno: *i limavin un falcet ad an*.
Il rastrello, *riscjèla*, era di *cocolâr* 'noce' ed acquistato nella vicina Cornino dove, come è noto, si trovava la *fabrica dai riscjei* la cui memoria è ora perpetuata da un piccolo museo.
Il fieno prodotto *in mont* poteva essere trasportato in paese, oppure ricoverato nello *stali* che ogni famiglia possedeva; raramente era raccolto in *meda* e ciò avveniva quasi soltanto nella zona di *Cjanêt*. Solo in tempi recenti, grazie a *cuardis* 'fili a sbalzo' appositamente approntate, i *macs* potevano scendere celermente in paese.
Per il trasporto non ci si poteva avvalere, a causa della orografia tormentata e della viabilità inadatta, della slitta in uso in Carnia e anche in qualche paese vicino.
Era d'obbligo, quindi, portarlo a spalla e all'uopo preparare il *mac* 'fascio', operazione che presupponeva esperienza ed una certa maestria. Il *mac* doveva essere ben stretto (*si strenç*) con le corde, e per fare ciò ci si giovava del tendicorda di legno detto *il clât*. Importante era lasciare *la cova*, un'incavatura per alloggiare il capo, e fondamentale era la formazione di cuscinetti di fieno che fungevano da punto di appoggio del carico sulle spalle: ☛

☞ *dopo das raustis* (le bracciate di fieno che formavano il *mac*) *metevin un raustìn, un'âta raustùta ch'a stei su lis spalis*. Il fieno appena messo al sicuro in fienile (*taulât, toulât*) fermentava (*al buliva, al faseva la boia*), talvolta in modo eccessivo (*al sudava*), *la cultura no tant, pui il muiart*, tanto che talvolta si metteva ad asciugare *fûr su la linda* dove c'era maggior ventilazione, *e ancja sot il cuviert* dove c'erano *busis* per l'aerazione.

I tre fieni

Tranne che per il periodo dell'alpeggio in Carnia il fieno era la base dell'alimentazione bovina. I tre sfalci fornivano prodotti diversi:

- il primo (*cultura*) era più abbondante anche perchè sfruttava direttamente la letamazione (*chel dal ledan*), aveva i culmi più lunghi ed era più *stolt* 'grossolano': con questo si saziavano le bestie (*lis passevin*);
- il secondo (*altivûl*) era *pui minudut, al veva pui rôsis*, era più vario e *pui bon*; su questo si faceva affidamento per la produzione, veniva somministrato *par molzi*;
- il terzo (*muiart*), prodotto soltanto *abàs* era considerato ottimo, ma "pericoloso" perchè *al scjaldava*, cioè poteva favorire la mastite, quindi bisognava *misurâlu*, cioè somministrarlo con estrema oculatezza e in piccole quantità (*a gramputis*). Vista la stagione avanzata, le temperature più fresche e la presenza di *bagnùm* 'rugiada' era più difficile da affienare, ma *bisugnava secjâlu ben*, altrimenti *al faseva fum*, cioè sollevava la polvere che era

Peonis e la parte meridionale del suo territorio. *Ledrania*, la zona di cui si parla in questo scritto si trova nell'estrema sinistra dell'immagine. La fotografia è stata presa dal Forte di Osoppo nel marzo 2009.

data dalle spore delle muffe. Il fieno prodotto *tas monts altis*, *in chei roncs ch'a si pierdevin in mont*, dove *no si coltava*, viene definito *fen magri*. Ogni *past* delle bovine (ce n'erano due al giorno) era formato da *trê cos di fen* 'tre gerle di fieno' dove si inseriva il foraggio dei tre sfalci suddetti con la prevalenza dei primi due (solo questi, peraltro, erano presenti *in mont*). La suddivisione veniva fatta a bracciate (*un braç di chel e un braç di chel*) e "a gerle": *lu dividevin cul cos*. Come integrazione al fieno c'era solo un po' di *sâl* 'sale pastorizio', ritenuto piuttosto costoso. Nel periodo in cui le bestie soggiornavano *in mont*, cioè in autunno, ricevevano alla sera una piccola quantità di erba.

La lettiera

La lettiera delle vacche era rinnovata due volte al giorno, mattina e sera: con la *forcja* si caricava su una *barela* e con questa si portava sulla *tassa*, il cumulo del letame. Le componenti della lettiera potevano essere due:

- il *patùs*, raccolto in località *Cjanêt*, *tal palût*;
- il *foéç*, cioè le foglie secche raccolte nel bosco in novembre: *la fuea dai albers cuant ch'a cola*. Questo era preferibile al precedente: il *foéç al lava pui ben dal palût*.

Ritornano a settembre

Le malghe carniche chiudevano la stagione il giorno sette settembre (*ai discjamava ai siet*) e le vacche, sempre accompagnate da un membro della famiglia proprietaria, riprendevano la strada di Peonis (e ci piace immaginare il concerto di muggiti e *sampogns* 'campanacci' che accompagnava ogni loro arrivo). Il giorno otto, *Madona di Setembre / Nativitât da Madona*, in paese si faceva *La Fiesta dai Pastôrs*: messa di ringraziamento e qualche ora in osteria dove i pastori, concedendosi qualche *tai di vin*, raccontavano le

vicissitudini dell'annata.
Le vacche erano, però, solo di passaggio: nel giro di un paio di giorni si distribuivano *su ta mont*, in *Somp la Pala, Cjanêt, Ledrània, Mont di Là, Forcja, Cjavenêli* (*stâi di Val*), ecc. negli stavoli che quasi ogni famiglia possedeva: *lavin cu lis vacjis in Mont dulà ch'i vevin i stâi*. Il percorso, *par chei trois*, non era sempre agevole; alcuni dovevano, ad esempio, *passâ la Ravîs ch'a slacava*, cioè una zona soggetta a continui franamenti, pericolosa per l'uomo e ancor più per il bestiame.
Negli stavoli le vacche dimoravano fino a novembre per un numero di giorni che dipendeva dalla quantità di fieno ivi immagazzinata (*secont ch'i vevin fen*). Sta di fatto che le bovine dovevano essere in paese per il parto, quindi *sot il fâ, jù abàs*, e ciò avveniva entro il 21 novembre, cioè la *Madona da Salût*. Questa festività era la più importante e la più sentita per gli abitanti di Peonis, forse perchè segnava una specie di rientro alla "normalità": finite le fatiche dell'estate, finito il quotidiano portarsi *in Mont* e, soprattutto, gli uomini erano rientrati per passare qualche mese in famiglia.

Sù e jù

La relativa vicinanza degli stavoli consentiva un pendolarismo quotidiano che, per quanto considerato faticoso, era vissuto come "normale" nella vita del villaggio. Si risparmiava sì la fatica del trasporto del fieno in paese, ma ogni giorno si doveva salire in *Mont* per alimentare e governare le bestie oppure, se si dormiva *tal fen dal taulât,* bisognava scendere *abàs* per le usuali faccende domestiche e altri lavori in campagna.

Gita *in Mont* con il parroco. La foto, scattata presso la partenza del filo a sbalzo per il trasporto del fieno, fornisce un'idea dello splendido panorama che si può godere da questa posizione.

Una giornata tipo poteva essere: partenza dal paese il pomeriggio, *lavin sù dopo miesdì tor trê par fenâlis*, *cena ta casera, durmî là sù (tal fen dal taulât)*. Il giorno dopo *tor cinc jevavin a fenâ e tor siet tornavin jù*; qui si ricorda che era l'epoca di altri lavori: *vevin la campagna, lis vîts, vendemâ*...
Si noti che il verbo *fenâ*, alla lettera 'somministrare fieno', è divenuto l'equivalente di 'alimentare le bestie' poichè l'alimento principe era il fieno (*fen*). Il tragitto di sola andata, dal paese allo stavolo di famiglia, durava dai trenta ai quaranta minuti, col passo svelto delle donne super allenate.
I bambini potevano accompagnare le madri, ma il mattino dopo dovevano essere puntuali a scuola.
Il tragitto, per i motivi più vari poteva essere compiuto anche più volte al giorno: *lavin sù e jù pai trois di Mont, cul cos su pa schena pui voltis in dì*; oggi può sembrare incredibile, ma era davvero normale inerpicarsi lungo sentieri impervi con tanta frequenza.

mont* e *Mont

Il sostantivo femminile *mont*, a Peonis come altrove, ha il generico significato di 'montagna'. Qui, però, assume anche il senso di 'luogo (in montagna) dove si praticano l'allevamento e le operazioni ad esso connesse', e anche di 'luogo dove (grazie agli stavoli di montagna) l'uomo può soggiornare per le operazioni suddette'. Per un certo verso *mont* si oppone a *paîs* o, meglio, come si dice qui, a *cjasa* o

☞ *abàs*, quindi è l'abitato "diffuso" rispetto al paese che rappresenta l'abitato concentrato, "puntuale". Infine aggiungiamo che una zona di *mont*, detta *Ledrània*, è diventata *la Mont* (si noti la maiuscola) per antonomasia, tanto che i due nomi sono sinonimi e dire *in Mont* equivale a dire *in Ledrània*.
Il racconto prosegue, ora, avendo come riferimento geografico questa ampia area della *mont* di Peonis che è diventata *la Mont*, forse perchè è stata, in passato, la zona più frequentata e i numerosi stavoli che tuttora vi insistono potrebbero dimostrare una intensa antropizzazione almeno negli ultimi due-tre secoli.
L'area, come si diceva, è vasta, e ricade solo in parte nel territorio di Peonis mentre la rimanente appartiene a Cornino (comune di Forgaria). Il geologo vi dirà che qui son calcari del Cretacico superiore ed inferiore, e magari ci passa anche qualche faglia; noi vi diciamo che i luoghi si prestano a passeggiate in famiglia, soprattutto avendo un occhio al passato recente.

Il *colt* e l'*acolt*

Rimane ancora da chiedersi: non poteva essere più conveniente trasportare il fieno in paese? Le donne erano abituate a queste fatiche e facevano scendere il medesimo da zone elevate come *Pués* che si trova prossimo ai 900 m slm, mentre gli stavoli erano a quote assai meno elevate e tra Ledrania e il paese c'era una "strada" non più disagevole delle altre.
Una parte della spiegazione si può trovare nella relativa capienza dei fienili in paese.
Un'altra, sottolineata da un'informatrice, era che si tenevano le vacche in Ledrania *pal colt*, cioè per il letame. Siccome i prati di *Mont* erano tenuti molto bene (letteralmente "pettinati" come operazione di pulizia primaverile...) e dovevano essere concimati per produrre, non era certo auspicabile trasportare il letame in salita. Si tenga presente che questo fertilizzante non è molto "concentrato": contiene circa l'ottanta per cento di acqua!
Se il *colt* è il letame con *acolt* si indicavano i terreni circostanti gli stavoli che, per ovvi motivi, venivano maggiormente rimpinguati di fertilizzante. La toponomastica documenta questa particolarità e suffraga ulteriormente l'impor-

Gli stavoli di *Stidilût* sono disposti a schiera: qui vediamo la testa (giugno 2009).

Stavoli di *Stidilût*, particolare edilizio.

tanza che veniva attribuita alla cura del prato; così in un documento dell'Archivio parrocchiale datato 1751 troviamo uno *Stali dell'acolz in Redrania*, e nei catasti di inizio Ottocento *Sotto l'Accolto, Accolto della Fontana, Accolto di Langoria, Accolto di Mont, Accolto di Staulir*.
Infine gli stavoli erano un patrimonio della famiglia che andava utilizzato, e non solo come ricovero dai temporali estivi durante la fienagione. Tanto più che, pare di capire, il raggiungerli era visto come una specie di passeggiata.

Stavoli e annessi
Gli edifici *in Mont* rientravano essenzialmente in due tipologie: lo *stâli* e la *casèra*. Il primo era costituito da due piani: il pianterreno che ospitava le bestie ed il piano superiore che formava il fienile (*taulât, toulât*) che, come detto, era la camera da letto per chi pernottava *in Mont* (*durmî tal fen*).
Nel ricovero per le vacche vi era la *trasêf*, mangiatoia di legno, sostenuta da solidi supporti di pietra; il pavimento era in acciottolato (*cugulât*). A volte vi era un *laip* 'abbeveratoio' di pietra, talora collegato con la cisterna dell'acqua (es. *Stali di Gjermano in Stidilût*). Una *tromba*, buco appositamente costruito, permetteva la discesa del fieno *dal taulât a la trasêf*.
In mancanza di questo accorgimento il fieno era trasportato dal *taulât* alla sottostante *stala* nel *cos* 'gerla' utilizzando una scala (*scjala a man di lenc*).
La casera poteva essere ad un piano unico o a due piani; in quest'ultimo caso nel piano superiore veniva immagazzinata la legna, di solito raccolta in *fassinis*, che doveva essere ben asciutta per dare quel fuoco veloce che è ideale per fare il formaggio (per la caseificazione venivano preferiti il nocciolo ed il frassino).
Nel piano terreno si accendeva il fuoco sul *fogolâr* dotato di *cjadenaç*: qui si fabbricava il formaggio e si preparavano i pasti. Nelle pause del lavoro, o di sera, in questo locale si poteva passare il tempo a chiacchierare, recitare il rosario e raccontare storie.
La struttura di questi edifici era formata da grandi pietre squadrate ad arte, l'architettura era semplice e funzionale, tanto tecnicamente efficace che molti stavoli hanno resistito fino ad oggi nonostante i terremoti e il pluridecennale abbandono che hanno subito. *I scalpelins di Peonis ai erin famôs pa lavorazion da piera,* come attestano del resto le numerose *rostis* che tuttora costeggiano i sentieri e delimitano i piccoli appezzamenti di terreno. *Tai stalis di Mont ai son laips intaiâts intun unic bloc di piera*.
La disposizione degli stavoli era "a schiera": ciò consentiva di aggiungere nuove costruzioni per sistemare via via i nuovi "eredi". La loro struttura sociale era, infatti, su base familiare, come peraltro è provato dai nomi con cui erano conosciuti: nomi di famiglia o di capostipiti familari (*stâi dai Mamui, di Gjerman, di Denêl, di Filìz, di Manzon, di Tomadèl, dai Cuçs, di Guri, di Gudìç, di Menés*, *dal Blanc, di Barbon*, ecc.).
La casera si trovava in testa alla fila degli stavoli o era da essi

Casera a due piani presso gli stavoli di *Stidilût*. Nel pianterreno si faceva il formaggio, ma anche si cucinava e si socializzava; il piano superiore era adibito a legnaia. L'immagine è stata scattata nel giugno 2009.

separata, precauzioni intese a prevenire il pericolo di incendi. Forse per il medesimo timore si riducevano al minimo le parti in legno come le travature per i soffitti, ed il legno era di castagno ben stagionato, una essenza che è potenzialmente meno infiammabile di altre.
Un accessorio indispensabile era la cisterna che raccoglieva l'acqua piovana: senza di essa non sarebbe stato possibile tenere le bestie (richiedevano almeno 20 litri capo/giorno) perchè le rare fonti perenni in Ledrania forniscono poca acqua e questa, evidentemente, era destinata alle persone. Non si poteva neppure contare su ruscelli a flusso perenne.
Fuoco e acqua: *a erin dôs lis pauris di chei di Mont, la paura dal fûc e la paura di restâ senza âga e par chest si usavin pocjis breis e travaduris, ma di lenc di cjastenâr ben ben stagjonât, e a si fasevin grandis cisternis par cjapâ la plôia.* ☛

Laip 'abbeveratoio' intagliato in un unico blocco di pietra nello *Stali di Gjermano*. Il tubo col rubinetto pesca direttamente nella cisterna interrata situata esternamente (giugno 2009).

☞ ***Ledan cul brût***

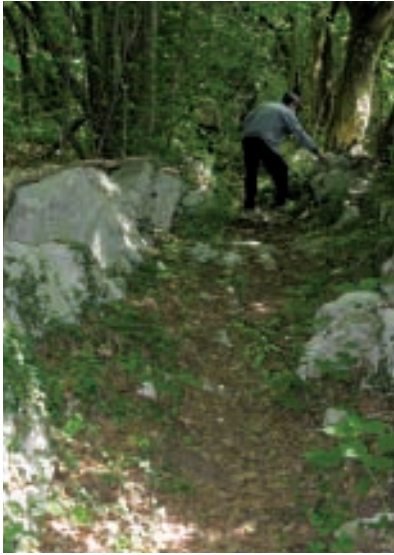
Ogni stavolo doveva avere una concimaia per il letame; questa accoglieva anche il *brût*, cioè il liquame, che contribuiva, con le piogge, a mantenere inumidita la massa. Il letame si conservava così fino all'autunno successivo quando veniva distribuito sui prati vicini. Per tale operazione si utilizzava una gerla apposita detta appunto *cos dal ledan*. Per la concimazione ci si poteva avvalere anche del *guano*, ma le informatrici sottolineano come la produttività dei prati non fosse legata solo alle pratiche di fertilizzazione, bensì ad una loro cura "fisica": erano *riscjelâts* e tenuti *monts e nets* da *clas, sterps*, ecc.

Dal lat al çuç

Le vacche che d'autunno soggiornavano in *Ledrania / Mont* non potevano avere molto latte; la maggior parte di esse, per i motivi sopra accennati, erano prossime al parto, quindi asciutte. Ve ne erano, nondimeno, alcune, ad esempio quelle che avevano abortito (*lis manzàriis*), che ne producevano modeste quantità. Tale latte non era trasportato in paese, sia perchè la latteria era chiusa, sia perchè tanto movimento ne avrebbe compromesso la qualità.
Era, perciò, caseificato in loco.
Per avere una quantità sufficiente di latte da caseificare si riunivano più donne, solitamente tre o quattro. Il latte era pesato e su un libretto veniva scritto il quantitativo da ognuna conferito in modo da assegnare un corrispondente numero di forme. Queste erano dette *çuç* ed avevano dimensioni minori rispetto a quelle prodotte nella latteria: in genere 20 cm di diametro, 7 cm di altezza e un peso di 2, massimo 3 kg. Ogni giorno si produceva una soltanto di queste forme, raramente due, assieme ad un paio di ricotte (*scota*) e un po' di burro (*spongja*).

La tecnica casearia

La tecnica di produzione del formaggio era simile a quella adottata dal casaro nella latteria del paese, ma qui erano le donne a compiere tutte le operazioni e si tramandavano questo sapere di madre in figlia.
Si utilizzava il latte di due mungiture, sera e mattina, e normalmente la caseificazione richiedeva mezza giornata di lavoro, praticamente la mattinata.
Il latte conferito era sempre filtrato con un *coladôr* di rame o di legno onde togliere, nei limiti del possibile, impurità e sporcizia.
Il latte della sera era posto in un *pacét* o *mastèl* di legno e la mattina successiva era *sbrumât*: con una *cjaça forada* veniva tolta la panna salita in superficie. Veniva, poi, aggiunto a quello della mattina e la miscela era versata nella *cjalderia* che serviva per la caseificazione. Questa si trovava sul *fogolâr* dove si accendeva il fuoco, che era il medesimo dove si cucinavano i pasti. Sopra il *fogolâr* si trovava spesso la *mussa*, una specie di gru di legno alla quale, tramite il *cjadenaç*, si appendeva la *cjalderia*. Quando, a causa delle limitate quantità di latte, la *cjalderia* era di piccole dimensioni veniva spostata a mano e, quindi, la *mussa* non era presente.
Riempita la *cjalderia* di latte si procedeva al riscaldamento fino a circa 37 gradi mescolandolo con un *mescul* dotato alla base di una rondella di legno.
Per misurare la temperatura del latte le donne non usavano alcun termometro, ma la loro esperienza: *tu provavis cul come-*

Cisterna per l'acqua destinata agli animali presso gli *Stâi di Manzon* in *Mont di Là* (giugno 2009).

La *strada di Mont* (attuale).

don o cul pols, così da capire il momento adatto per aggiungere il caglio e dare il via alla coagulazione.
Il caglio era prodotto “in proprio” con lo stomaco (*çàcula*) di un capretto o di un vitello da latte: lo stomaco era messo ad essiccare sul camino (*napa*), poi pestato finemente ed addizionato di sale, fino a raggiungere la consistenza di una pasta cremosa.
Scostata la *cjalderia* dal fuoco si aggiungeva il caglio e, nel giro di circa 40 minuti il latte coagulava (*al piâva*) formando la cagliata. La donna/casaro procedeva allora a tagliarla, dapprima con la *lira*, attrezzo formato da alcuni fili metallici tesi, poi continuava con il *tarùç,* un bastone di legno che aveva dei fili metallici alle estremità.
Ridotta la cagliata in grani delle dimensioni di un chicco di riso si ricollocava la *cjalderia* sul fuoco e la massa si riscaldava fino a 45 gradi tenendola costantemente mescolata.
Per ottenere un formaggio “dolce” la cagliata era lasciata in frammenti piuttosto grossi e si procedeva ad un tempo di cottura più breve: in tal caso il formaggio poteva essere consumato dopo un mese e mezzo.
Per il formaggio da stagionare la cagliata era cotta più a lungo e ridotta in grani di dimensioni minori.
L’operazione successiva consisteva nel raccogliere la cagliata in apposite pezze (*piécis*) e strizzarla onde far uscire il siero (il contenuto di ogni pezza corrispondeva ad una formaggella) ed in seguito era posta su un asse (*brea*) inclinato per favorire un ulteriore spurgo. La formaggella era quindi sistemata nel *talç* ‘fascera di legno’ dove prendeva la forma definitiva e si concludeva lo spurgo. Per fare ciò un *claut* ‘chiodo’ veniva infilato negli appositi fori del *talç* onde stringere od allargare la forma, e sopra di esso si ponevano dei pesi, ad es. sassi. Qui si lasciava per un giorno rigirando una volta la forma.
I ritagli di formaggio ottenuti dalla rifilatura della forma nel *talç* erano detti *sprés* e si utilizzavano per fare il frico.
Il giorno dopo cominciava la salatura: per una durata di dieci giorni la formaggella veniva salata tre volte al giorno da entrambi i lati. Il sale doveva penetrare poco per volta altrimenti la crosta (*crodia*) si induriva e non permetteva al sale stesso di penetrare.
Il *çuç* così ottenuto poteva essere consumato fresco, oppure stagionato e portato in paese.
Date le piccole quantità prodotte non aveva un mercato e rientrava nell’autoconsumo. Qualcuno ricorda che *i çuçuts a si regalavin.*
Le tecniche casearie utilizzate in *Mont* veniva applicate dalle donne anche in paese, spesso nel mese di dicembre, quando il latte prodotto non era ancora sufficiente per far funzionare la latteria in modo economico.
Non si può affermare che il formaggio riuscisse sempre perfettamente, ma raramente si alterava in modo grave (*al lava frait*). Poteva talora assumere un sapore amarognolo o acido e ciò era dovuto al decorrere troppo caldo della stagione o ad un’igiene imperfetta. Tali difetti non erano tuttavia mai tali da impedirne il consumo.

Scota e scotìn

La ricotta, o *scóta* (da pronunciarsi con la *-ó-* molto chiusa), si faceva col siero (*sîr*) che residuava nella *cjalderia* dopo che era stata estratta la cagliata. Questo, prima di essere portato ad ebollizione, circa 90 gradi, riceveva il *siç*, nome con cui si indicava il siero inacidito (*laît*). Il *siç* si otteneva lasciando una certa quantità di siero per circa un mese in un contenitore di legno, chiamato *mastèl*, molto simile alla *pigna* con la quale si faceva il burro, coperto e lasciato accanto al fuoco perchè doveva restare in un ambiente caldo. A volte si aggiungeva nel contenitore l’erba detta *pan e vin.*
Grazie all’azione congiunta del calore e del *siç* (ma si poteva usare anche il *sâl di canâl* ‘sale inglese’) la massa ad un certo punto coagulava e la ricotta affiorava in superficie. La si toglieva dalla *cjalderia* con una ☛

Casera su un solo piano nota come *caserùta di Jacum di Menés* situata in *Mont di Sora* (giugno 2009).

☞ *cjaça forada* e la si metteva in sacchetti di tela a sgocciolare; poi si pressava leggermente con un peso. Poteva essere consumata fresca, *scota*, o affumicata, *scotìn*. Per affumicarla si poneva su una griglia di legno (*gridèla*) sopra il *fogolâr* dove soggiornava per circa un mese e si impregnava, così, del fumo prodotto mentre si cucinava.
La forma era ovoidale o rotonda, con diametro di circa 10 cm e altezza di 7 cm; raggiungeva al massimo il peso di un 1 Kg.
Quanto al *siç* viene ricordato perchè poteva egregiamente sostituire l'aceto *par cuinçâ il radìc* 'condire il radicchio'.

Spongja

La *bruma*, cioè la panna del latte che durante la notte affiorava nel *pacét*, era raccolta con una *cjaça forada* e posta nella zangola (*pigna*), un recipiente trococonico formato da doghe di legno e chiuso da un coperchio, sempre di legno, attraversato da un bastone dotato alla estremità inferiore di un disco orizzontale forato (*rueda cu lis busis*).
La *pigna* era riempita per i due terzi, quindi la panna era sbattuta e agitata col bastone per una quarantina di minuti, finchè si addensava, *si sglonfava*; bisognava impedire che la crema "impazzisse" formando grumi, inconveniente cui si ovviava alternando movimenti veloci con movimenti lenti.
Una volta formato il burro (*spongja*) si apriva il coperchio, si scolava il latticello e si aggiungeva acqua fredda per migliorare l'amalgama e favorirne la solidificazione. Il burro veniva poi lavorato con le mani, impastato *coma par fâ il pan* e, con l'aiuto di una spatola di legno, si ottenevano dei pani a forma di parallelepipedo del peso di circa 1 kg.
Il latticello (*lat di pigna*), malgrado le scarse qualità organolettiche, poteva essere bevuto e vengono ricordate le sue proprietà rinfrescanti, ma c'è chi aggiunge *pa sêt e... pa purga*!

In assenza di frigoriferi il burro poteva avere solo vita effimera e, per la sua conservazione, si ricorreva alla cottura ottenendo il coddetto *ont*. Le donne lo cuocevano in una pentola e, a metà cottura vi univano fette di polenta che avevano lo scopo di impregnarsi con la *morcja* 'morchia', ossia le efflorescenze del burro cotto. Quando il burro diventava color oro veniva deposto nella *piera dal ont*, un recipiente di pietra, dove poteva durare per un anno. L'*ont* era uno dei condimenti più diffusi.
Le fette di polenta venivano date da mangiare ai bambini.

Par concludi, sperìn...

La filiera che andava dall'erba al *çuç*, alla *scota*, all'*ont*, passando per le malghe di Carnia, era tutta nelle mani e sulle spalle delle donne, vere protagoniste di un'epopea di fatiche durata secoli. Le ultime testimoni di questo mondo scomparso non hanno potuto tramandare il loro sapere a figlie e nipoti in una società che ha subito sconvolgimenti epocali nel giro di una generazione.
Non abbiamo nostalgie per un mondo che non potrà più riproporsi, solo la speranza che i sapori forti di quei prodotti, ormai arcaici anche nel nome, possano un giorno, seppur con un'altra organizzazione sociale e del territorio, risorgere per il piacere, mai dimenticato, dei nostri palati.

Si ringraziano le informatrici: Maria Cucchiaro, Amelia Di Santolo; Lina Mamolo.

Tf

Gabriele GEROMETTA

La vacja e il Cont

La stagione d'oro dell'allevamento in Val d'Arzino

L'allevamento bovino ha costituito per l'economia della nostra Pedemontana la risorsa di sostentamento più importante. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso il ruolo della *vacja* era centrale per la famiglia media: quando l'economia dei piccoli paesi era basata sui nuclei familiari, l'allevamento costituiva il principale mezzo di sostentamento e il possedere una mucca rappresentava la discriminante tra il benessere e la povertà. Le famiglie erano piccoli nuclei in cui ogni componente aveva un ruolo ben preciso, compresi il gatto e il cane, i quali riciclavano gli avanzi e proteggevano le case rispettivamente dai topi e dai ☛

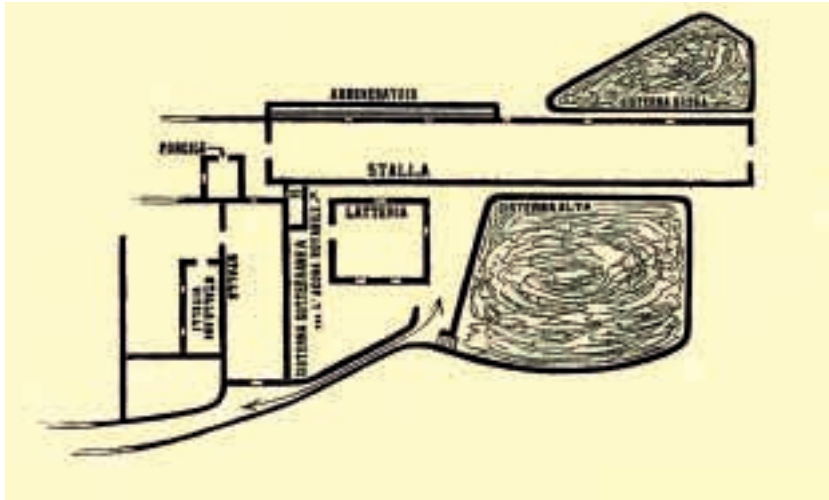
Il toro della stazione di monta della famiglia Pasqualis a Vito d'Asio, fine anni Cinquanta.
La famiglia Pasqualis ha svolto la funzione di tenutaria di stazione di monta per oltre un secolo, sempre con encomiabile spirito di servizio.

☞ malintenzionati. Le vacche garantivano latte, formaggio e fertilità dei terreni, oltre che benessere economico e prestigio sociale. I ruoli erano ben chiari anche tra i componenti umani: i maschi adulti si occupavano dell'agricoltura e del bosco, le donne curavano la casa e i bambini, gli anziani mettevano a disposizione la propria esperienza per lavori specifici, mentre ai più giovani era affidato, fin dalla più tenera età, il pascolo delle mucche, ruolo di grande responsabilità, vista l'importanza dell'allevamento nell'economia familiare.

Vista generale delle costruzioni della malga Pala. Da *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, "Bullettino dell'Associazione agraria friulana", 1903.

Dalla pastorizia alla zootecnia moderna: la rivoluzione Ceconi

Lo stesso Giacomo Ceconi, che avrebbe poi fatto fortuna come imprenditore e che sarebbe divenuto conte, cominciò la sua precoce carriera lavorativa a otto anni, portando al pascolo le mucche di famiglia a Pielungo e scolpendo *tàlminas*, gli zoccoli di legno tipici della Val d'Arzino. Poi Giacomo si trasferì a Trieste, spiccando il volo verso una carriera di fama e ricchezza nell'Impero asburgico, tuttavia mai dimenticandosi delle sue umili origini di pastore. Quando tornò a Pielungo, infatti, era deciso a strappare la sua gente dall'arretratezza di un'economia di pura sussistenza; intervenne, così, nella zootecnia della valle e, com'era nel suo stile, lo fece con un piano complesso e ambizioso. Nel materiale ritrovato in varie fonti documentali, non si è riusciti a risalire ad una cronologia che indichi l'inizio esatto di ciascun intervento, ma possiamo realisticamente dedurre che il primo progetto a essere messo in opera fu l'edificazione di un sistema di quattro malghe sui monti Rossa e Jovet, individuati come i pascoli più adatti a sviluppare la pastorizia in valle. Ceconi edificò in primo luogo due malghe di dimensioni maggiori per la monticazione estiva: quella di Rossa, nel comune di Tramonti di Sotto (circa 50 capi) e quella di Jovet, nel comune di Clauzetto (40 capi). Quindi approntò due malghe di minori dimensioni per il pascolo autunnale, entrambe nel comune di Clauzetto: quella di Albarìet (sui 30 capi) e quella di Battistin (sui 20 capi). Poste sullo stesso monte ad altitudini differenti, le quattro malghe venivano utilizzate alternativamente lungo l'arco della bella stagione per avere sempre foraggio fresco. Ma questi interventi rappresentavano solamente il primo passo del progetto che aveva in mente Ceconi: così, ai primi del Novecento, acquistò dal comune di Vito d'Asio un'ampia malga posta sul versante sud-est del monte Pala, che in seguito avrebbe preso il suo nome, e avviò i lavori per ristrutturarla in maniera profonda e sostanziale.

I soli ricoveri che insistevano sull'area erano dei rifugi di fortuna, e in stato fatiscente, dispersi sui pascoli. Venne creata una struttura polifunzionale destinata ad ospitare un gruppo di quasi 200 bovini e alcuni suini: ne facevano parte stalle, concimaie, porcilaia, alloggi e cucina per il personale, una legnaia, un'enorme cisterna per l'acqua piovana che serviva le stalle ed un caseificio. La struttura, perfettamente autosufficiente, rappresentava, nei progetti del conte, il primo passo per consolidare e rilanciare in maniera organizzata la zootecnia nella valle e agevolare la transizione da un'economia di puro sostentamento a un'attività più improntata alla moderna imprenditorialità aziendale. Era un periodo di gran fervore all'inter-

Pianta dei fabbricati e delle cisterne della malga Pala. Da *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, “Bullettino dell’Associazione agraria friulana”, 1903.

no del Comune di Vito d’Asio: la costruzione della strada Regina Margherita da Anduins a Pielungo, finanziata e costruita dal Conte stesso, aveva strappato le zone più settentrionali della Valle all’isolamento e le fonti solforose di Anduins si stavano affermando come una realtà turistica di livello regionale.
Il Conte allevava bovini anche all’interno della propria tenuta: delle 120 persone che erano in servizio presso il suo castello una buona metà si occupava del bestiame e dell’attività casearia dalla quale si ottenevano una gran varietà di latticini.

In Val di Preon

Il progetto zootecnico di Ceconi continuò secondo gli ambiziosi programmi: il passo successivo fu l’acquisizione di un ampio terreno nella Valle di Preone, su cui si voleva replicare il fruttuoso modello della malga di Pala, con la costruzione di una stalla da oltre 50 capi, con relativi fienili, stalle e alloggi per il personale. Inoltre, non essendoci una fonte d’acqua nelle vicinanze, vennero costruite due grandi cisterne da 25 x 6 m con un solaio a volterrana. Ma il progetto prese un’inaspettata brutta piega: il personale posto a gestione dell’azienda era poco professionale e le informazioni che Ceconi aveva ricevuto sulla bontà di quei pascoli si rivelarono errate; il terreno era particolarmente argilloso e le forti piogge, che dall’autunno martoriavano la zona, rendevano gli alpeggi un autentico acquitrino, inadatto a qualsiasi tipo di allevamento. In breve tempo il conte decise di abbandonare il progetto originale dando il terreno in affitto alla famiglia Zannier *Boter* di San Francesco. Le vicende della vendita di questa malga meritano una piccola parentesi: la famiglia *Boter* condusse la malga fino agli anni Venti, quando la Contessa Giuseppina Ceconi Novak, in seguito alla morte del conte, decise di vendere all’asta tutte le proprietà della valle di Preone.
La contessa aveva una particolare simpatia per Pietro Zannier *Boter*, con cui aveva sempre intrattenuto ottimi rapporti. Interessati alla battitura dell’asta erano però anche altri proprietari terrieri della zona che ambivano a tornare in possesso di quei terreni che avevano venduto al conte anni addietro. Essi si accordarono con tale Giacomo Vecil detto *Nànol* affinché li aiutasse a escludere dall’asta lo Zannier che, tra l’altro, era suo compare di battesimo, adottando uno stratagemma. Vecil si presentò allo Zannier e si offrì di andarlo a prendere a casa per accompagnarlo personalmente al cortile del Castello Ceconi, il giorno in cui si sarebbe tenuta l’asta.
Il giorno designato Zannier si trovava in Val di Preone e fin dalle prime luci dell’alba era pronto a partire, ansioso di recarsi al Castello. Ma il tempo passava e Vecil non si vedeva; dopo interminabili ore, intuendo forse il tranello, decise di dirigersi verso Pielungo a piedi; ma la distanza era grande e, anche prendendo tutte le scorciatoie che conosceva, cominciò a dubitare fortemente di arrivare in tempo. Intanto la contessa Ceconi Novak notò con stupore l’assenza del sig. Zannier e, intuendo che era successo qualcosa, prese tempo ritardando nel dare il via al banditore. Si erano appena aperte le procedure che giunse un trafelato Zannier il quale, ansimando, prese in disparte la contessa per metterla al corrente di tutta la macchinazione di cui era stato vittima. Lei, molto colpita da quanto successo, si rese conto

☛

☞ che sarebbe comunque stato molto difficile spuntarla con tali e tanti acerrimi rivali. Si accordò, così, con Zannier affinché battesse l'asta fino alla cifra necessaria ad acquistare i terreni, anche se non era in possesso della cifra necessaria. L'accordo prevedeva che la contessa avrebbe poi preteso da lui solo la base d'asta di 50.000 lire.
Così avvenne e Pietro, grazie a quell'accordo segreto con la contessa, poté tenere testa ai robusti rilanci dei concorrenti ed aggiudicarsi tutte le proprietà del conte Ceconi in Valle di Preone, liquidando poi alla contessa unicamente la somma concordata. Da allora quei terreni si chiamano "La stalla di Cecon" e sono di proprietà di diversi rami familiari dei *Boter*.

Una Valle in fiera

Il veloce sviluppo della pastorizia, positivamente influenzato anche dalle conoscenze politiche del Ceconi, stimolò l'organizzazione di una fiera-esposizione bovina. Questa, forte del positivo esempio di un'analoga manifestazione tenutasi a Meduno nel 1902, venne promossa dal Comizio agrario di Spilimbergo-Maniago e dalla Cattedra ambulante d'Agricoltura dell'Alto Friuli occidentale ed ebbe luogo a Casiacco nel 1904. La localizzazione dell'evento fu particolarmente felice perché questa frazione di fondovalle rappresenta il naturale collegamento col mondo esterno. Qui convennero numerosi gli allevatori di Clauzetto, Vito d'Asio, Forgaria e Pinzano e le strade del paese furono invase da 270 dei migliori esemplari bovini della zona.

Il mercato del bestiame a Casiacco agli inizi del Novecento. Si nota l'eterogeneità razziale dei capi presenti.

Nell'idea degli organizzatori la fiera aveva principalmente lo scopo di favorire lo scambio di tecniche ed esperienze per accelerare lo sviluppo di zone ancora legate ai sistemi tradizionale di allevamento. Così, per favorire il successo dell'iniziativa, pensarono bene di abbinarvi un concorso di bellezza per esemplari bovini, per la precisione "riproduttori maschi e femmine di razza alpina, con attitudine alla produzione di latte". Vennero valutati torelli e vacche da latte di diverse fasce d'età, vitelle, giovenche, poi esemplari da riproduzione, da lavoro e da carne. Come testimonia l'analisi effettuata dal "Bullettino" dell'Associazione agraria friulana la giuria riscontrò l'ottima qualità del bestiame proveniente dalla Val d'Arzino, circostanza dovuta principalmente a due fattori: la ricchezza dei terreni della zona che permetteva un ingrassamento migliore rispetto ad altre zone con allevamenti analoghi e l'incrocio di molte generazioni con la razza "Brunnek" (cioè 'Brunico'; razza ora meglio nota come *Pustertaler*) proveniente dalla Carnia e molto adatta all'ingrasso. È curioso notare come anche il conte Ceconi avesse partecipato al concorso con un torello, classificatosi terzo nella sua categoria.
All'atto delle premiazioni, presenti tutti i partecipanti e un folto pubblico, il relatore del concorso,

Vito d'Asio, fine anni Cinquanta. La persona al centro è GioBatta Pasqualis, ultimo titolare della stazione di monta attiva fino al terremoto del 1976. Lo accompagnano il figlio Antonio e la moglie Antonia Gerometta.

dott. Giovanni Battista Romano, tenne una breve ma significativa conferenza, offrendo indicazioni e suggerimenti sulle più moderne tecniche atte a migliorare le condizioni del pascolo e del bestiame, facendo riferimento a criteri di selezione, all'igiene delle stalle e agli aspetti riproduttivi, sottolineando pure l'importanza di un'adeguata preparazione degli addetti al settore.
La manifestazione, pur svoltasi in un'unica edizione, ebbe un successo insperato e la sua influenza positiva sullo sviluppo del settore si fece sentire per alcuni anni.
La Mostra-mercato di Casiacco divenne un riferimento per tutta la zona e le moderne malghe Ceconi erano ormai diventate un modello di funzionalità e produttività a livello regionale.

Fine del sogno
Il nuovo secolo era ormai arrivato e aveva portato un periodo di benessere e sviluppo. Ceconi, ormai anziano e malato, aveva però un'ultima impresa da intraprendere, l'ideale coronamento di un percorso di sviluppo dell'agricoltura che l'aveva visto come principale riferimento: una fabbrica di concime chimico che avrebbe dato un'occupazione a gran parte della popolazione, ma soprattutto avrebbe fatto fare all'agricoltura il decisivo salto di qualità.
Questo progetto, inoltre, avrebbe inaugurato, nelle intenzioni del conte, un processo di industrializzazione che, in un territorio a vocazione prettamente agricola come la Val d'Arzino, avrebbe costituito un'ulteriore importante occasione di sviluppo.
Ma le lungaggini burocratiche ☛

Ricercatissimi i formaggi...

Il bestiame locale è e fu pregevole per vecchia rinomanza: - Tipo alpino, la varietà prevalente è la carnica, che per le maggiori cure, per la felice esposizione soleggiata, per i foraggi buoni, si presenta in migliori condizioni che non lo sia nella generalità delle valli carniche.
Fu più volte notato che nel territorio dei detti comuni [Clauzetto, Vito d'Asio, Pinzano, Forgaria], che costituiscono il gruppo che si riunì a Casiacco, gli allevatori tendono ad ottenere l'ingrasso, osservazione questa che si può riconoscere fondata perchè il bestiame locale in confronto al Carnico sembra generalmente in uno stato d'ingrassamento.
Si è detto che il tipo è alpino ed il vero bestiame nostrano locale è precisamente uno scelto carnico, scelto per taglia non troppo bassa, per quadratura, per belle e buone qualità lattifere.
La vicinanza a paesi e centri d'allevamento ove si diffusero lo Simmenthal e lo Schwytz ha influito in taluni allevamenti; ma se vi è una varietà che abbia dato un maggior segno della sua immissione, fu la Brunnek, circostanza che si verifica pure in altre vallate della Carnia.
Ed è l'immissione del sangue Brunnek che influì a produrre varii soggetti per buoni ingrassamenti.
[...] Prevalgono però le qualità del latte, del quale per antico merito si cura molto la produzione e la lavorazione. Ricercatissimi i burri, ricercatissimi i formaggi, e specialmente noti taluni tipi della località, e per formaggi freschi e per formaggi salati.
Clauzetto ha nome e per i suoi prati e per il suo bestiame e per taluni distinti allevatori. Uno fra questi riportò premio con un soggetto esposto all'Esposizione nazionale di Milano del 1881.
(Dalla *Relazione della Giuria sulla Mostra bovina di Casiacco* del 24 ottobre 1904, "Bullettino dell'Associazione agraria friulana", 1905).

Osservazioni:
– Simmenthal è la razza svizzera che diede origine alla Pezzata rossa friulana. Schwytz è la razza che divenne Bruna alpina. Brunnek, meglio sarebbe Brunek, è il nome tedesco di Brunico, noto centro della Val Pusteria; qui tale nome indica, con ogni probabilità, la razza Pusterthaler, nota in Carnia come *Ràine*;
– lo scritto conferma la tradizionale produzione in loco del formaggio salato, un alimento che gode di nuova fortuna.

Bibliografia
Mostra bovina di Casiacco, Bullettino dell'Associazione agraria friulana, 1905.
Mostra bovina di Clauzetto, Vito d'Asio e Castelnovo, Bullettino dell'Associazione agraria friulana, 1912.
Pecile D., Tonizzo D., *I pascoli alpini dei distretti di Spilimbergo e Maniago*, Bullettino dell'Associazione agraria friulana, 1903.

Esemplare di razza Pusterthaler, attuale. Codroipo, fiera di San Simone, Mostra del Bovino da latte, 28 ottobre 2009.

Nicolò Dean con la sua vacca; Vito d'Asio, 1955.

☞ e l'opposizione di una parte della popolazione ostacolarono la volontà del conte che non potè veder coronato questo suo ultimo sogno: egli mancò, infatti, il 18 luglio 1910.
Malgrado questa grossa occasione mancata, fino al 1915 l'economia della Valle si sviluppò fiorente con gli allevamenti nella parte più settentrionale e le fonti solforose che garantivano turismo ad Anduins. Poi i difficili anni della guerra, le requisizioni di bestiame delle truppe austro-ungariche e la mancanza di un riferimento fondamentale come il conte Ceconi, bloccarono lo sviluppo e fecero ripiombare la zootecnia della Valle a livelli di pura sussistenza. Durante la seconda guerra mondiale cadde anche uno degli ultimi simboli dello sviluppo zootecnico, la malga Ceconi, bombardata da un treno blindato tedesco da Flagogna in quanto sospetto covo di partigiani.
Alla morte del conte l'azienda finirà per essere venduta dai suoi eredi a un consorzio composto dalle famiglie Sostero e Gonano di Vito d'Asio, che ne detengono tuttora il possesso.
La malga, pesantemente danneggiata dal bombardamento, non venne più ripristinata secondo l'antica funzione, venendo utilizzata nei successivi anni come semplice pascolo. Al termine del secondo conflitto mondiale l'arrivo in Valle di un altro grande imprenditore, l'ing. Carlo Leopoldo Lualdi, e la contestuale apertura della fabbrica di ferri chirurgici denominata LIMA (Lualdi Industria Meccanica Anduins), indirizzarono la forza lavoro locale dal settore primario a quello secondario.
Lo sviluppo del settore lattiero-caseario regionale diede poi il colpo di grazia alle poche latterie rimaste, aprendo la fase del loro inesorabile declino. Declino che si concluse, come molte delle storie di queste zone, in un giorno preciso, il 6 maggio del 1976, quando il terremoto rase al suolo non solo le case, ma anche la storia e le vite della comunità.
La rinascita fu lenta e dolorosa e nel necessario volgersi al futuro, una delle prime cose a venire sacrificate fu l'antica vocazione pastorale della zona. Gli uomini abbandonarono campi e prati per trovare posto nelle fabbriche e quelle superici prative e pascolive che tanto avevano prodotto di formaggi e burro vennero completamente abbandonate. Ciò che stava faticosamente sopravvivendo a guerre, carestie e all'avanzare della modernità, venne cancellato nei pochi minuti in cui la terra tremò, e non potè più risollevarsi, né economicamente, né demograficamente.

Tf

La malga di Preone come è oggi.

Gabriella BUCCO

Giovanni Fiorini

La difficile vita di un editore e tipografo udinese

Giovanni Fiorini davanti alla Tipografia de *La Panarie* in via Romeo Battistig a Udine.

"Fermezza ideologica e onestà di vita" (biografia) caratterizzarono la vicenda umana di Giovanni Fiorini, cui va riconosciuta anche una straordinaria capacità artistica e tecnica, quel sapere pensare con le mani che caratterizzò intere generazioni di artigiani e che egli seppe esprimere al meglio nella sua attività di tipografo.
Nacque a Udine il 26 ottobre 1891 e rimase presto orfano di entrambi i genitori; ebbe dunque una infanzia povera, tanto che la zia gli fece frequentare, tra il 1905 e il 1909, il Pio Istituto Turazza di Treviso, dove apprese il mestiere di tipografo e, aggiunge il figlio Renato, si alimentò la vena anticlericale del suo credo politico. Fu tipografo a Marostica aderendo agli ideali socialisti ed anarchici, come testimonia la raccolta del settimanale satirico *L'Asino*, edito dal 1892 al 1925, rivista che riservava grande attenzione alle illustrazioni.
Durante la prima guerra mondiale combattè in Carnia, sul Grappa e in Cadore. Nell'immediato dopoguerra soggiornò brevemente a Marostica per poi ritornare a Udine, dove nel 1923 gestì la Tipografia Sociale in riva Bartolini 5D: lì si stampava il giornale socialista "Il Lavoratore friulano" diretto da Chino Ermacora (1894 - 1957), complessa personalità di giornalista, grafico, storico, critico d'arte, cultore della friulanità.

☛

Giovanni Fiorini con il figlio Renato nato nel 1924.

☞ *La Panarie*

Nel 1924 Fiorini stipulò un contratto con Chino Ermacora per stampare *La Panarie*, la rivista più innovativa e importante del tempo, tanto dal punto di vista culturale che da quello grafico. Chino Ermacora radunò intorno a sé un gruppo di artisti e di studiosi per illustrare modernamente i problemi regionali. Collaborarono con lui il pittore Giovanni Pellis e Arturo Feruglio, mentre per le copertine e la grafica lavorarono tutti i maggiori artisti del periodo: Luigi Bront, Lea ed Ettore d'Orlandi, Carlo Someda de Marco, Dino Basaldella, Ernesto Mitri, Fred Pittino. La rivista era bimestrale, in sedicesimo, conteneva stampe xilografiche fuori testo e si fregiava di una copertina d'autore affidata ai maggiori artisti del tempo. Dopo i primi quattro numeri stampati dalla Libreria Carducci, gli altri furono stampati da Giovanni Fiorini con un contratto stipulato il 31 maggio 1924, e valido fino al 1925, in cui si prevedeva che la composizione tipografica fosse fatta a mano con piegatura dei fogli. Allo stampatore spettavano lire 2000 per ogni numero della rivista per una tiratura di 1750 copie, esclusi *clichè* e carta, sempre di buona qualità. Dal 1925 Giovanni Fiorini trasferì la tipografia, denominata "Tipografia Editrice de La Panarie", al n. 17 di via Romeo Battistig, contribuendo non poco al successo della rivista grazie al suo apporto finanziario e tecnico.

Libri d'arte e quadricromie

Abilissimo tipografo, Fiorini stampò da editore non solo *La Panarie*, ma anche molti libri d'arte, tra cui *Cansone Picole* di Biagio Marin, *Piccola patria* e *Vino al sole* di Chino Ermacora. Lo stesso Ermacora fu ospite del Fiorini per un certo periodo di tempo dopo la crisi del suo matrimonio. Nella tipografia furono stampate anche numerose cartoline dipinte in quadricromia. Per applicare questa tecnica si partiva dalle immagini in bianco e nero dei grandi fotografi (Brisighelli, Pignat, Antonelli), che comparivano su *La Panarie*. Le foto erano colorate a mano nei quattro colori fondamentali e si procedeva alla stampa in quadricromia stampando, uno sull'altro i *clichè* rosso, giallo, blu e nero. Fiorini era l'unico tipografo udinese in grado di realizzare stampe in quadricromia e tale procedimento fu usato con abilità anche per fare le copertine, partendo dai bozzetti degli artisti. Lo stretto rapporto tra la Tipografia Sociale e *La Panarie* si può notare anche dai due logotipi riproducenti una pannocchia e una fontana, probabilmente i soggetti più adoperati nelle copertine della rivista, che figuravano entrambi sul retro delle cartoline.
Giovanni Fiorini, che si firmava con orgoglio Editore Tipografo, aveva due sole macchine da stampa, ma una profonda cultura grafica, come si nota dalla sua raccolta di riviste francesi di *Art déco* con raffinate incisioni colorate a *pochoir*. Questa tecnica,

Diploma per la Cassa di Risparmio di Udine, disegno di Ernesto Mitri, Tipografia de "La Panarie" di Giovanni Fiorini, collezione privata, Udine. Sullo sfondo il castello di Udine; i due alberi sono melograni. Interessanti le quattro scritte in friulano. In alto a sinistra: *Tiere nestre fâs bon gran, farine blance fâs bon pan*. In alto a destra: *A fuarze di grans di ue si fâs un cuinz di vin*. In basso a sinistra: *Cul timp e cul lavôr il morâr al devente sede.* In basso a destra: *I bêz sparagnâz son dôs voltis uadagnâz*.

usata soprattutto nel settore della moda, prevedeva l'uso di stampi (*pochoirs*) di sottili lamine di zinco o di rame traforate nelle zone da colorare a piatto con pennelli. La tipografia acquisì molto credito e, per le rilegature, furono assunte delle operaie che, per mancanza di spazio nella tipografia, lavoravano nella casa del Fiorini, come ricorda nella "biografia" il figlio Renato (1924 - 2001), che fu architetto, grande appassionato di edilizia tradizionale friulana.

La Tipografia de *La Panarie* di Giovanni Fiorini stampò nel 1926 le azioni dello Stabilimento Agro-Orticolo di Udine, i diplomi per la Cassa di Risparmio su disegno di Ernesto Mitri. Altri diplomi vennero stampati nel 1927 e 1929 per la Mostra mandamentale Agricola e delle piccole industrie di Tarcento.

Altri diplomi vennero stampati per la Commissione provinciale per la Propaganda granaria su disegno di Carlo Someda de Marco (1891 - 1975), artista, collaboratore assiduo de *La Panarie* e futuro direttore del Museo civico di Udine.

Nel diploma per il VI Concorso nazionale provinciale per la vittoria del grano del 1929 riprese la spiga che nasce dall'aratro ideata da Someda per la copertina n. 21 de "La Panarie" del 1927, iconografia che fu usata per le agende del Consorzio Agrario fino agli anni Sessanta.

Diplomi ed etichette tra mille difficoltà

Nell'aprile 1931 Chino Ermacora chiese di recedere dalla società: Giovanni Fiorini assunse le passività e fu costretto a cedere rivista ed edizioni, rinunciando al nome de *La Panarie*. Continuò non di meno la sua attività tipografica tra difficoltà crescenti.

Fu aiutato dal Consorzio agrario e continuò a stampare per la Commissione provinciale per la Propaganda granaria i diplomi con i quali annualmente erano premiati gli agricoltori vincitori delle Battaglie del grano promosse da Mussolini. Nella loro stampa riprese spesso, probabilmente col consenso dell'autore, i disegni che Carlo Someda de Marco, uomo corretto e generoso, aveva fatto per la copertine de *La Panarie*.

Nel diploma per l'incremento della produzione foraggera del 1931 riprese, sempre da Someda, la lucerna della copertina del n. 28 del 1928 e il giogo usato nel n. 34 del 1929.

Nel 1932, per il concorso della vittoria del grano, collaborò con il pittore Giovanni Saccomani (1900 - 1966) per i diplomi di benemerenza, e lo stesso Saccomani nel 1933 disegnò, con gusto novecentista, l'agricoltore che semina, miete e batte le spighe.

Nel 1933 stampò il diploma per il Concorso di cavalli, magnificamente effigiati, per la fiera di San Giorgio a Udine, continuando a siglare i lavori con il suo nome o con la dizione "Edizioni d'arte de la Tipografia Fiorini Udine".

Nel 1934 l'azienda fallì e subentrò "il periodo nero della miseria e della disperazione" (biografia) aggravato probabilmente dalle sue simpatie socialiste, che costarono anche al figlio Renato rimproveri da parte della maestra e alcune dure lezioni di vita.

Commissione provinciale per la Propaganda granaria, Udine, IX Concorso nazionale provinciale per la vittoria del grano bandito dal Capo del Governo, Diploma di benemerenza, disegno di G. Saccomani, Udine 27 novembre 1932, collezione privata.

Diploma, Udine Tipografia Giovanni Fiorini, collezione privata. Il seminatore, il mietitore con la classica *sêsule* e il battitore con il *batâli*.

Diploma per il "Concorso di cavalli" (particolare) alla la Fiera di San Giorgio della Città di Udine, 23 aprile 1933 - XI. Edizioni della "Tipografia Fiorini", collezione privata.

Etichette per il mais per il Consorzio Agrario Provinciale di Udine, 1941, collezione privata. Il mais *Silvermine* (alla lettera 'miniera d'argento') aveva una granella di color bianco lattescente e da noi era stato battezzato, in modo invero un po' pomposo, "Trionfo d'Aquileia". Del "Bianco Tagliamento" abbiamo peso le tracce, ma sarà da identificarsi con la "Righetta Tagliamento", appartenente al gruppo del "Bianco Perla", varietà ancora diffusa negli anni Cinquanta del secolo scorso. La varietà "Marano Vicentino" è ancora coltivata, anche in Friuli, seppur su piccolissima scala, da chi vuole una polenta di qualità.

Etichette per sementi foraggere per il Consorzio Agrario di Udine, 1941, collezione privata. Il *Lolium italicum*, in friulano *reghète* o *larghète*, è pianta da erbaio. Il *Lotus corniculatus*, meglio noto come *variôl*, ha caratteristiche edafiche e nutrizionali simili a quelle dell'erba medica e una ancor maggiore adattabilità ai terreni ghiaiosi: la sua produzione di seme ha avuto buoni riscontri economici nei comuni di Cividale e Premariacco negli anni Cinquanta-Settanta del secolo scorso. L'*Arrhenatherum elatius*, come vuole il nome friulano*, altissime*, era la più alta tra le foraggere dei prati polifiti ed era diffusissima soprattutto nella Pedemontana, finché c'erano i prati.

Etichette per il mais per il Consorzio Agrario Provinciale di Venezia, 1941, collezione privata.
Dobbiamo proprio alle Edizioni Fiorini il bel libro (foto Brisighelli!) *Granturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio* uscito a Udine nel 1950: fu il canto del cigno dei granturchi varietali prima dell'incontrastabile avvento degli ibridi.
Il "Bianco Wisconsin" potrebbe essere il *Wisconsin 7* varietà importata dagli Stati Uniti intorno al 1928.
Il *Caragua* è altra varietà americana che ebbe grande diffusione in Friuli fino alla metà degli anni Trenta; molti lo ricordano ancora col nome di "Dente di Cavallo": la granella era dotata di buone qualità molitorie, ma era ottimo per erbaio (360 q.li di "verde" per ettaro).
Il "Bianco Perla", originario delle provincie di Venezia e Treviso, dava una farina di ottima qualità e ancora nel 1950 se ne consigliava la diffusione.

☞
Il padre, antifascista da sempre, obbligò infatti il futuro architetto Renato a tornare nell'edificio del Partito nazionale fascista a rettificare l'affermazione che tutti i membri della sua famiglia erano iscritti al Fascio.
Giovanni Fiorini reagì alle difficoltà realizzando una piccola attività editoriale, facendo stampare i suoi lavori da altre tipografie.
Oltre al Consorzio agrario lo aiutarono con commissioni alcune farmacie e "un paio di fioristi per i quali stampava le bustine delle sementi con splendide litografie a colori del *Secchione*, così come si chiamava un anziano incisore" (biografia). Alcune di tali splendide illustrazioni si possono vedere in altra parte di questo fascicolo.
Continuò a lavorare in questo modo fino al 1941, quando stampò per il Consorzio agrario di Venezia e Udine delle etichette per semi di granoturco i cui nomi varietali stridono un po' con quelli dei semi di grano, talvolta patriottici (Villa Glori, Damiano Chiesa), altre volte schiettamente fascisti (Tiriamo dritto).
Per il Consorzio agrario di Udine eseguì anche etichette per sementi di loglio, erba medica e trifoglio, rafforzando l'immagine di queste specie locali.

Falsario diplomato

Dopo il 1943 Fiorini indirizzò la sua abilità tipografica alla stampa di false carte di identità e ospitò John March, un ufficiale dell'*Intelligence* britannico che passò tra i partigiani di Tito insieme con un reparto di cosacchi, armi e medicinali.
L'ufficiale inglese fu preso prigioniero dai tedeschi e deportato in ☛

Etichette per sementi di frumento e di mais per il Consorzio Agrario Provinciale di Udine, 1941, collezione privata. Il nome del frumento "Tiriamo diritto", squisitamente fascista, contrasta col nome del mais, tipicamente americano, *Wolf's extra prolific*. Questa varietà di granoturco, importata dagli Stati Uniti intorno al 1930 ebbe larga diffusione in Friuli; data la sua particolare fogliosità venne impiegata soprattutto come erbaio, con ottimi risultati.

☞ un lager nella Germania settentrionale. Da qui fuggì per tornare a Londra, da dove, tramite la radio, salutò i compagni udinesi. Fu questa la ragione per cui, a guerra finita, Giovanni Fiorini ricevette dal generale Alexander un diploma di benemerenza e gratitudine per aver aiutato i soldati alleati.
Nel 1944, a causa della delazione di un concittadino, fu preso prigioniero dai tedeschi che lo internarono in Carinzia. Qui, grazie agli oppositori del regime, fu trasferito dapprima a Spittal e poi a Klagenfurt dove lavorò in una tipografia. Dichiarato inabile al lavoro, fu rispedito a casa nel Natale del 1944 trascorrendo il resto della guerra a Raveo.

Preferì esprimersi col lavoro...

Finita la guerra non ebbe niente a che fare con i nuovi esponenti della politica, scettico di fronte a ogni ideologia. D'altronde nessuno del mondo ufficiale si ricordò del Fiorini gerente della tipografia del "Lavoratore friulano" fino al 1924… allora era stato utile, serviva, ma ora nessuno lo voleva perché non potevano strumentalizzarlo (biografia). Da sempre antifascista, non partecipò alle manifestazioni del dopoguerra, preferendo come sola compagnia quella di Felice Feruglio e dell'anarchico Petrossi nei dopo cena al Lepre di via Poscolle. Morì nel 1959 in solitudine, con l'unica compagnia del gatto Simeone: concepì la militanza politica in chiave etica, senza trarne alcun beneficio e "preferì esprimersi con il suo lavoro anziché salire sulle pedane" (biografia).

Tf

Bibliografia

Biografia = Renato Fiorini, *Giovanni Fiorini e la politica*, dattiloscritto, Archivio privato, Udine.
Gisella Fiorini, *Giovanni Fiorini Editore Tipografo a Udine*, "*La Panarie*", n. 118, 1988.
Gianfranco Ellero, *Le cartoline a colori di Giovanni Fiorini*, Catalogo della mostra, Galleria del Girasole, 8 - 24 giugno 2007.

Enos COSTANTINI

Orticole furlane

Un *melting pot* di geni che fa delizioso il minestrone

L'ortaggio "autoctono", come il vitigno autoctono e il fruttifero autoctono, è una simpatica chimera alla moda che svanisce non appena si indaga sulle radici, cioè sulla storia, di ogni singola specie, o varietà, nella nostra regione. Così sappiamo che gran parte delle nostre varietà di fruttiferi sono arrivate coi nostri emigranti, che il Tocai friulano ha la propria culla in Aquitania, che il Refosco dal peduncolo rosso ha un bel po' di "sangue" savoiardo, ecc. Va nondimeno sottolineato che non possiamo non considerare "nostra" una specie, o varietà, che
- ha da tempo trovato *bon stâ* (*ubi bene, ibi patria*) nella nostra regione,
- è entrata nella cucina del posto, cioè nella cultura locale,
- è unanimamente considerata "nostrana" o "tipica",
- se ha un'origine aliena, di questa si è persa ogni memoria.

L'aspetto culturale vale più dell'origine geografica appurata da qualche studioso pignolo: chi oserebbe dire che il Tocai friulano non è friulano? Chi mai penserebbe che il Merlot, con quel nome che sembra coniato a Cussignacco, non è nostrano? Per gli ortaggi, di sicurissimamente friulano, c'è solo la brovada, ma si tratta di un prodotto trasformato, non dell'ortaggio in sè; quest'ultimo, da sempre, risulta noto in tutta Europa.
In passato la gente faceva in proprio le sementi, ma gli scambi, favoriti da peso e volume ridotti, erano consueti e avvenivano anche sulle lunghe distanze. Tutti abbiamo conosciuto un emigrante rientrato che nel suo orto di Pantianicco, o di Bottenicco, o di Cavalicco, coltivava varietà portate dalla Francia, dalla Svizzera, dal Belgio e persino dal Canadà e dagli Stati Uniti.
La "importazione" delle sementi orticole è stata ufficializzata in Friuli nell'ormai lontano 1864 quando l'Associazione agraria friulana cedette l'Orto da essa coltivato ad una società privata che assunse il nome di "Stabi- ☛

Sede dello Stabilimento agro-orticolo di Udine; dalla rivista *La Panarie* del gennaio-febbraio 1928.

limento agro-orticolo" (S.A.O.). Nel medesimo anno lo "Stabilimento" divulgò un catalogo nel quale, accanto ad essenze arboree ed arbustive, tanto di "utilità" (fruttiferi, viti) che di "vegetali per l'ornamento", trovavano spazio anche le "sementi di ortaggi". Pare che l'intento del catalogo fosse quello di raggiungere le produzioni ed i consumi familiari poichè venivano offerti "40 pacchi di sementi di ortaglia, occorribili pel consumo di una famiglia di 6 a 8 persone" per L. 18 (l'equivalente del costo di 15 astoni di melo; una ronca piccola da tasca costava L. 3.00). Orbene, nella pur ampia scelta che poteva avere il cliente del S.A.O. non compaiono orticole accompagnate dagli aggettivi "nostrano", o "friulano", nè da nomi geografici che potessero rimandare ad un'origine locale o regionale. Solo in tre casi compare l'aggettivo "comune" che potrebbe anche lasciar supporre un'origine locale: per il cavolo di Milano (= cavolo verza) detto anche "cestuto ricciuto", per il sedano rapa e per il "cedriuolo". Per il resto prevalgono nomi geografici più o meno esotici; ad es. le varietà estive ed autunnali della lattuga cappuccio sono: Bionda di Berlino, di Malta, e di Versaglia; i piselli rampicanti appartengono alle varietà di Clamart, di Knight e di Normandia; il melone è d'Algeri, di Corfù, del Portogallo, d'Olanda, di Malta, di Persia, di Tours, ecc.
Tali sementi, diffuse nelle nostre campagne, selezionate dalle nostre donne sempre attente all'interesse della famiglia, divennero "nostrane" a tutti gli effetti e, attraverso i vicini, i paesani i parenti e i conoscenti consolidarono la loro presenza in *strops* e *plets* e *jechis* e *vanezis* e *cumieriis*, finchè non furono scalzate da altre più adatte all'economia familiare.
Fino agli anni Sessanta del secolo scorso vi era anche un commercio di piccolo cabotaggio fatto da persone che giravano i paesi ad offrire, a prezzi obbligatoriamente popolari, sementi prodotte in proprio, o ottenute tramite baratto. Rimane viva nella nostra memoria la figura di *Mariute da Rûc* di Interneppo che raggiungeva tutti i paesi della Valle del Lago su una vecchia bicicletta carica di cassettine e di sacchi e sacchettini pieni di sementi, e di come ad essa facessero riferimento le massaie locali, tutte provette coltivatrici di ortaggi.

Una ottantenne signora di Peonis afferma che *la samença* si faceva *una vora bessôi* e, per il resto, *a vignivin a vendi*; arrivava *una femina in plaça cui sacuts, a veva una coputa* (un misurino) *e nus faseva paiâ un tant par coputa*.

Definiamo il nostrano

Che cosa c'è di "nostrano" tra gli ortaggi attualmente coltivati in Friuli? Sicuramente molto poco. Qui, in modo volutamente arbitrario, consideriamo "nostrana": "una varietà orticola tradizionalmente coltivata in una o più località della nostra regione, o nell'intera regione, e la cui memoria si possa far risalire ad almeno due generazioni addietro; possono rientrare varietà di introduzione più recente, ma con caratteristiche peculiari, tanto da farle ritenere "tipiche" e "caratteristiche" di una zona ben determinata alla quale rimangono legate".
A maggior suffragio di questa scelta c'è la denominazione della varietà, che può fregiarsi di una specificazione (ad es. *Cjapût di Culino*, *Brocul di Orçan*) o di un aggettivo etnico (ad es. *Rozajanski strok*), oppure di un nome popolare coniato nell'idioma locale (ad es. *Lidric cul poc,* quasi tutti i fagioli).
In questo scritto introduciamo l'argomento trattando delle specie orticole note in Friuli a partire dall'Ottocento.
In campo varietale ci atteniamo alla documentazione linguistica, in pratica i nomi delle varietà in friulano che abbiamo reperito in fonti scritte; si tratta, praticamente, del solo fagiolo, specie che ha al suo attivo moltissimi nomi varietali di conio locale. Per le varietà di altre specie il lettore potrà trovare soddisfazione nel contributo del dott. Costantino Cattivello che segue il nostro: in esso si tratta delle varietà tuttora reperibili sul territorio.

Il fagiolo *Cea nera* di Barcis ha un nome che esprime in modo efficace ed icastico le caratteristiche cromatiche della varietà. Villa Sulis, Costa di Castelnovo, seconda Mostra regionale delle vecchie varietà di ortaggi, 7 agosto 2005.

Specie orticole

Gli ortaggi sono scarsamente documentati nelle epoche passate; nelle carte relative a censi o compravendite si trovano soprattutto cereali e, in minor misura, leguminose da granella in quanto derrate conservabili anche a lungo, quindi suscettibili di commercializzazione. La maggior parte dei prodotti orticoli non gode di tale vantaggio e, non a caso, le prime testimonianze, nel Duecento, sono relative ad aglio e cipolla che hanno una buona durata nel tempo. Nel Trecento fanno capolino i cavoli e la brovada.
Nel Quattrocento compaiono i piselli, le verze e le rape, nel Cinquecento i cappucci, il porro, lo scalogno... (Costantini 2009, 28-35). Risulta ovvio che tali orticole, e molte altre, erano coltivate anche precedentemente, ma non esistono prove scritte di ciò.
Nel Settecento si apre uno spiraglio più ampio con il "Catapano Pasqualis" che contiene alcune indicazioni orticole concernenti il territorio della Pieve d'Asio: "A San Martino l'estensore del documento consiglia di seminare piselli, fave e aglio; in primavera erbette, spinaci, di nuovo piselli, aglio e fave, prezzemolo, cipolle, rape, insalata, radicchio e verze; ai primi di aprile fagioli e zucche e ancora insalata; in maggio le verze per l'inverno; alla metà di giugno cavolfiori e broccoli, rape per l'inverno; in agosto radicchio resistente al freddo e ancora verze" (Zannier 1992, 600).

Dal *Vocabolario botanico friulano*

Non ci sono noti esaustivi elenchi di specie orticole coltivate in Friuli che siano anteriori a quanto pubblicato da Giulio Andrea Pirona nel suo *Vocabolario botanico friulano* del 1862. Nelle 81 pagine di tale pionieristico lavoro abbiamo trovato le piante orticole che proponiamo nella tabella 1 con il brevissimo commento dell'illustre naturalista. Comparando l'elenco del 1862 all'attualità possiamo fare alcune osservazioni:
1. Alcune piante da orto sono scomparse o si sono estremamente rarefatte. La *cartùfule* ☛

Nome friulano	Nome botanico	Contenuto del lemma
Ai	*Allium sativum* L.	Il bulbo dicesi *cjavàce*.
Angùrie	*Cucurbita citrullus* L.	Coltivato.
Articjòc	*Cynara scolymus* L.	Coltivato.
Blede	*Beta cycla* L.	Coltivato. Detto anche *Menevòlt*, *Piès*, *Erbùcis*.
Bròcul	*Brassica oleracea* L. var. *botritis viridis et italica*	Coltivato.
Capûs	*Brassica oleracea* var. *capitata* L.	Coltivato.
Cardo	*Cynara cardunculus* L.	Si mangiano i picciuoli delle giovani foglie radicali. Coltivato.
Caròte	*Daucus carota* L.	Comunissima nei prati, lungo le strade, ecc. Colla coltivazione la radice si fa grossa, carnosa, e viene comunemente adoperata per cibo.
Cartùfule	*Helianthus tuberosus* L.	Coltivato
Cartùfule / patate	*Solanum tuberosum* L.	Coltivato.
Cauliflôr	*Brassica oleracea* var. *cauliflora* L.	Coltivato
Cavoçâr, coçâr	*Cucurbita melopepo* L.	Il frutto è detto *côce*, *cavòce*, *çucje*; se ne coltivano moltissime varietà.
Cesarón	*Pisum sativum* L.	Coltivato.
Cève	*Allium ascalonicum* L.	Coltivato.
Côce di bevi	*Cucurbita lagenaria* L. var. *oblonga*	Coltivato.
Côce tabachìne	*Cucurbita lagenaria* L. var. *minor*	Coltivato.
Cren, jerbe caiàrie	*Cochlearia armoracia* L.	Coltivato.
Cudùmar	*Cucumis sativus* L.	Coltivato per uso culinare.
Cjaruèdule, pastanàche	*Pastinaca sativa* L.	Una varietà a radice grossa e carnosa come quella della carota si coltiva negli orti.
Fasûl	*Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus nanus* L.	Coltivato.
Fasûl piçul, fasulìn	*Dolichos catiang* L.	Coltivato.
Fave	*Vicia faba* L.	Si semina negli orti e nei campi.
Fenôli	*Anethum foeniculum* L.	Coltivato.
Frèule, fràule, flàurie, maiòstre, trìscule	*Fragaria vesca* L., *F. collina* Willd., *F. grandiflora* Willd.	Presso le siepi, ai margini dei campi e principalmente nei boschi. Negli orti, poi, oltre ad alcune varietà delle specie indicate, coltivasi anche la *Fragaria grandiflora*.
Indìvie	*Cichorium endivia* L.	Coltivato.
Jerbe rave	*Beta vulgaris* var. *rubra* L.	Coltivato.
Lenghe di vacje	*Rumex patientia* L.	Coltivasi negli orti e si mangia cotta in mescolanza con altre erbe.
Lint	*Ervum lens* L.	Coltivato [non si sa se nell'orto o a pieno campo].
Melón	*Cucumis melo* L.	Se ne coltivano molte varietà.
Melón rampeghìn	*Cucumis melo* L. var. *reticulatus*	
Pan e vin	*Rumex acetosa* L.	Si coltiva negli orti per uso culinare.
Pevarón	*Capsicum annuum* L.	Coltivato. I frutti immaturi si conservano in aceto. I semi maturi e pesti si sostituiscono al pepe.
Piçûl	*Cicer arietinum* L.	Coltivato [non si sa se nell'orto o a pieno campo]
Pomodòro	*Solanum lycopersicum* L.	Coltivato negli orti per uso culinare.

Puàr	*Allium porrum* L.	Coltivasi per uso culinare.
Radrìc, ridrìc, ladrìc, lidrìc	*Cichorium intybus* L.	Coltivasi negli orti ad uso culinare.
Rati	*Raphanus sativus* L.	Si coltiva per mangiarne la radice, ch'è grossa, nera e di sapore leggermente piccante.
Râf	*Brassica rapa* L.	Oltre alla radice, che si mangia fresca, o conservata nelle vinacce sotto il nome di *Bruàde* o *Brovàde*, si mangiano anche le foglie radicali che chiamansi *Viscje*.
Ravanèl	*Raphanus sativus* var. *radice oblonga minori* L.	Coltivato.
Redrèpis	*Atriplex hortensis* L.	Coltivasi negli orti per uso culinare.
Rùcule	*Brassica eruca* L.	Coltivasi per uso culinare.
Salàte, latùie	*Lactuca sativa* L.	Coltivansi negli orti parecchie varietà: *Lactuca sativa* var. *capitata* Willd., *L. crispa* Willd., *L. longifolia* Lmk.
Savôrs	*Apium petroselinum* L.	Coltivato.
Sèlino	*Apium graveolens* L.	Coltivasi comunemente negli orti per uso culinare.
Sparc, sparzìne	*Asparagus officinalis* L.	La specie cresce spontanea qua e là, e si coltiva negli orti e nei campi.
Spinàze	*Spinacia spinosa* Moench. e *Spinacia inermis* Moench.	Tutte e due le specie si coltivano negli orti per uso culinare, più frequente però la prima.
Sultìve, sutìve	*Allium schoenoprasum* L.	Coltivasi negli orti per uso culinare.
Vèrze	*Brassica oleracea bullata* L.	Coltivato.
Verzeràve	*Brassica napo-brassica* L.	Coltivato.
Verzòt, verze cincuantìne, verze d'istât	*Brassica oleracea sabauda* L.	Si semina in primavera e si mangia in estate.

Tabella 1. Piante orticole coltivate in Friuli nel XIX secolo. Abbiamo ricavato questa tabella dal *Vocabolario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona uscito nel 1862. La grafia del friulano è stata modernizzata, il nome scientifico è rimasto quello adottato dall'autore. Abbiamo escluso le piante aromatiche (*ànis*, *cerfuéi, chìmel, curiàndul, mentùce, mezoràne, peltri, rude, salugee, salvie, timo*) che pur risultavano coltivate negli orti e che il Pirona puntualmente riporta.
Per tradizione la fragola è stata inserita tra gli ortaggi.

☞ (*Helianthus tuberosus*) è praticamente sparita dalle coltivazioni familiari ed ha invaso le zone incolte, arrivando, talora, ad essere infestante; si mantiene, invece, negli orti del Piemonte dove accompagna obbligatoriamente la *bagna cauda*.
Altro ortaggio che non gode del favore dei nostri orticoltori è il *cardo*, diffusissimo in altre regioni italiane. Il suo nome, per nulla nostrano, ci può suggerire una recente comparsa, e nulla più, nelle nostre contrade.
Tipicamente friulani, anche per il nome, sono le *redrèpis* e il *rati* che ora s'incontrano assai raramente e sporadicamente, mentre è sicura una loro ampia diffusione in passato. Rarissimo anche l'*articjòc*. Introvabile ormai la *cjaruédule*, quasi scomparsa la *fave* (si tratta, caso mai, di reintroduzioni recenti), spariti *lints* e *piçûi*.
Quanto al *pan e vin* (*Rumex acetosa* L.), chiamato anche *pan cuc*, *asèdule di prât* e con l'italianismo *acetòse*, il Pirona sottolinea che è "coltivato negli orti per uso culinare" e, non riportato in tabella, che "si coltiva negli orti per farne salse acidette, contenendo il sale d'acetosella". Oggi è ben difficile riscontrare questa pianta tra le nostre orticole. Lo stesso vale per una sua parente prossima, la *lenghe di vacje,* che pure era coltivata e si mangiava "cotta in mescolanza con altre erbe".
2. Dallo scarno commento del Pirona si può dedurre che l'uso di alcuni ortaggi non fosse quello attualmente più diffuso; si veda ad es. *pevarón*. In altri casi si può intuire una diffusione recente (es. *caròte*), o non molto elevata (es. *pomodòro*).
3. Il Pirona riporta l'*ardielùt* (*Valerianella olitoria*; per i Triestini *matavìlz*), ma non lo inserisce tra le piante coltivate, limitandosi ad affermare che "i giovani germogli si mangiano conditi in insalata". Da ciò si può dedurre che, all'epoca, l'*ardielut*, o *argjelut*, fosse soltanto spontaneo. La conferma ci viene da al- ☛

☞ cuni anziani intervistati e da uno scritto di Giuseppe Costantini del 1941 dove si asserisce che "da qualche anno si coltiva in aiole". A ulteriore suffragio in Gortani 1906, 403 leggiamo che questa specie si trova nei "luoghi erbosi e maggesi dalla regione mediterranea alla montana", mentre non si fa cenno ad una sua coltivazione, fatto che per altre essenze è puntualmente segnalato nella medesima opera.
4. In alcuni casi il Pirona cita delle varietà interne ad alcune specie, ad es. per la *salàte* o *latùie*, ma, evidentemente, non poteva possedere l'attuale concetto di *cultivar*, voce inglese da *culti(vated) var(iety)* 'varietà coltivata', apparsa nel 1923 e "ammessa" in italiano solo negli anni Sessanta del Novecento.
Da attento osservatore qual era non poteva non notare la differenza tra i meloni e cita, accanto a *melón*, anche il *melón rampeghìn*, sempre *Cucumis melo*, ma varietà *reticulata*.
Per il *fasûl* è forse meno giustificata, dal punto di vista botanico, la suddivisione in due specie distinte (*Phaseolus vulgaris* e *Ph. nanus*), ma certamente la distinzione è valida dal punto di vista agronomico.
Non gli sfugge la differenza tra il *fasûl* sopraddetto e il *fasûl piçul*, differenza botanica, ma anche storica perchè il primo, di origine americana, è arrivato costì nel tardo Cinquecento, mentre il secondo era già noto agli antichi Romani.
Sono pure agronomiche e commerciali, oltrechè botaniche, le distinzioni varietali fra le tante *Brassica oleracea* (*bròcul, capùs, cauliflôr, verze, verzòt*).

Un orologio fatto di fagioli poteva essere pensato solo in Val Pesarina (Canal Pedarzo) dove orologi e fagioli (*Arlois e fasois*) convivono da secoli nell'economia locale. L'originale lavoro è frutto della fantasia, e della manualità, degli allievi della locale Scuola media; vi figurano sette varietà della leguminosa. Manifestazione *Arlois e fasois*, 13 settembre 2009.

5. Senza essere storici di orticoltura è facile dedurre che alcuni ortaggi all'epoca del Pirona fossero assai diversi rispetto a quelli attuali.
Può essere paradigmatico il caso dei radicchi che ora noi conosciamo nelle splendide forme dei croccanti Castelfranco, Treviso, Lusia, Verona, Chioggia, mentre ancora nella nostra infanzia erano rappresentati da foglie non raramente coriacee, pelose ed amare. Diversi dovettero essere anche peperoni, pomodori e carote, mentre cappucci e verze non si differenzierebbero molto da quelli attuali.
Il *bròcul*, anche a nostra memoria, era da foglia, quindi ben diverso da quello "calabrese", simile a un cavolfiore, a cui ci siamo abituati in tempi assai recenti.
Il Pirona non menziona la zucca da zucchini, limitandosi a dire che il frutto del *cavoçâr* o *coçâr* (*Cucurbita melopepo*) si chiama *côce* o *cavòce* o *çucje* e "se ne coltivano moltissime varietà".
Nomi come *cocìn, coçùt, cavoçùt* e simili non compaiono neppure nel *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona, curato tuttavia da Giulio Andrea Pirona, dato alle stampe nel 1871. Da ciò possiamo, forse, dedurre che le zucchine non fossero ancora note; certamente non avevano

l'attuale grande utilizzo in alimentazione umana.
Solo in uno scritto del 1901 (Pagine friulane, n. 3) troviamo citate *lis coçutis in salate* e in Gortani 1906, 408 compare la *coce di cocìns* che porta il nome scientifico di *Cucurbita pepo* L. *cucurbitella* Bég. e che è "coltivata in Friuli".
Il vocabolario Nuovo Pirona (1935) si limita a quanto detto dai Gortani con l'aggiunta di un lemma *Cocìn* 'zucchetta', nel quale è inserita l'espressione *cocìns in padièle*.

E cent'anni fa?
Raramente, in passato, chi scriveva, anche di cose agricole, si chinava sulle umili piante da orto. Una eccezione è rappresentata da Domenico Rubini il quale, cent'anni fa giusti giusti, nel Bullettino dell'Associazione agraria friulana, trattava delle "Piante ortensi" coltivate nel Comune di Cividale. Da questo scritto possiamo dedurre come in Friuli l'orticoltura familiare fosse abbastanza "avanzata" ed assai prossima a quella attuale, con qualche tentazione "semiprofessionale".
Siccome abbiamo buone ragioni per supporre che le specie elencate dal Rubini fossero diffuse nel resto del Friuli ne riproponiamo senz'altro l'elenco da egli stilato:
"Costituiscono queste [le piante ortensi] un gruppo importante di piante che, sia per la loro utilizzazione, sia ancora per il guadagno che possono arrecare all'agricoltore, sono degne della maggiore considerazione.
La coltura di queste piante dovrebbe e potrebbe essere molto spinta specialmente nei pressi di Cividale, centro importante di consumo.
Alcune potrebbero essere coltivate su larga scala allo scopo di farne commercio di esportazione, tra queste ricorderò: il pisello, l'asparago, la patata quarantina precoce, ecc., che utilmente possono diffondersi nella parte collinare in cui non mancano località bene esposte a mezzogiorno e difese dai venti freddi.
Altre piante che più comunemente formano la flora ortense nella zona di cui ci occupiamo sono: l'aglio comune, la barbabietola, il basilico, la carota, il cavolo cappuccio, il cavolo fiore, il cavolo rapa, il cavolo di Bruxelles, il cetriolo, le diverse varietà di cicoria, la cipolla, il cocomero, l'indivia con le sue numerose varietà, il cardone, la lattuga, la maggiorana, il peperone, il petonciano detto comunemente melanzana, il pomodoro che trova posto in ogni orto e il cui uso va sempre più estendendosi, il popone, il prezzemolo, il ravanello, la salvia, il sedano, lo spinacio e finalmente le diverse e numerose varietà di zucca".

Varietà: il pianeta fagiolo

D'ogni forma e colore
Esistono parecchie testimonianze precedenti il *Vocabolario botanico friulano* del 1861 tanto per il *Fasûl* 'fagiolo' che per il *Fasûl piçul*, cioè il 'fagiolino dall'occhio'.
Il *Vocabolario friulano* del 1871 riporta alcune varianti del nome quali *fasôl* e *fasóul*, nonchè gli

Fagioli *Fùmui*. Questa confezione non è la più adatta a valorizzare un prodotto sano, genuino, locale, tipico, caratteristico, "autoctono", nostrano, buono, carnico senza *bau*...

alterati *fasulàt, fasulón, fasulét* e *fasulùt*, nonchè l'espressione *Fasûi frescs* 'fagioli bazzotti'.
Il *Fasûl* sarebbe "civaja nota, e seme della pianta dello stesso nome".
Gortani 1906, 269 ha tanto *Phaseolus vulgaris* L. *communis* Taub. che *Ph. vulgaris* L. *nanus* (L.), ad indicare, come già Pirona 1861, le forme rampicanti e quelle nane.
Il *Vocabolario friulano* Nuovo Pirona (1935) fornisce una serie di altre notizie, fra cui una distinzione basata sul colore della granella (*Fasûl blanc, ros, verdulìn, scrit*, cioè 'brizzolato, picchiettato'), e sulla forma (*Fasûi tarondìns, mandolóns*).
Ciceri 1968 riporta alcune varietà di fagiolo coltivate a Buja: *Fasûl canarìn* (piccolo e giallo), *Fasûi a musùte* (bianchi con due macchiette nere), *Fasûi di buine vuaìne* (qualità di cui si possono utilizzare i baccelli), *Fasûi favârs* (grossi e bianchi).
Rizzolatti 1991, 217, in un magistrale scritto sulla Val Pesarina, così si esprime circa la locale variabilità di questa specie: ☛

☞ "Le varietà coltivate sono piuttosto difficili da distinguere, in quanto decenni di semina promiscua hanno determinato la comparsa di molti ibridi non sempre agevolmente classificabili. Gli informatori si sono prodigati in un lungo elenco di varietà, in cui la differenza di denominazione (*noms spavenzeâz*) non sempre corrisponde ad una differenza reale: *burlóz* (borlotti), fagioli più diffusi ed usati, *burlotìns* o *burlotùz* (descritti come più piccoli e tondeggianti dei primi), *tómbai* e *laurôns* (probabilmente un incrocio tra i borlotti ed i pavoni), *fasôis dal vôli* o *dal voglùt* (che traggono il nome dalla piccola chiazza scura che campeggia sul fondo chiaro), *vergolâz*, *fùmui*, *fasôis da cinîsa*, *fasôis da musùta* (anche questi di colore chiaro, grigiastro con una macchiolina rossastra), *las bôlgias* (forse i fagioli di Spagna, sono descritti come di colore chiaro o bianco, grossi ma scarsamente saporiti), ed ancora i *ribidìns* (dal baccello screziato), i *plombìns* (forse i cannellini, di piccole dimensioni, allungati e *cenerùz di colôr*). Di buona qualità anche i fagiolini che in vallata conoscono il momento di massima produzione in agosto. Anche in questo caso i termini che identificano le varietà sono in generale frutto di fantasia: tra i tipi più pregiati di *côsui / cùasai* sono menzionate *las voìnas dal Papa*, dal baccello bianco largo e carnoso. Sempre tra *las voìnas di côsul* piacciono assai i *roncjìns* (i "cornetti", dal baccello corto e croccante), *las voìnas lauras* o *riàdas* (i baccelli di colore screziato e privo di filamenti)".
Quasi un ventennio più tardi troviamo alcune di queste varietà, ed altre ancora, a Pradumbli (Spizzo 2009, 143-44), che si trova sempre nel Canal Pedarzo, ormai ai più noto come Val Pesarina. Accanto a *Borlots* e *Borlotìns* troviamo: *Militóns*, *Lauróns, Cesarìns, Setembrìns, Fasàns, dal Ont, da Cinîse, dal Voglùt*, *Asìns*, *da Lissìve*, *la Fasòla*; e per *las voìnas* ci sono *Chês dal Papa*, le *Cento per uno* dal curioso appellativo e, infine, l'*Asìn* che è a duplice attitudine. Per sfatare ancora una volta il mito dell'autoctono si fa notare come in Carnia, che fu terra d'elezione per i fagioli "nostrani", si usi comunemente la denominazione "borlotto" che è voce tipicamente lombarda (in milanese significa 'tracagnotto'). Anche a Peonis (com. di Trasaghis) i *Borlots* erano molto diffusi, forse i più diffusi, seguiti da *chei di cuaranta dîs* detti *Cesarìns* perchè erano *picinins e zaluts como la cesara*, cioè come i piselli (Lina Mamolo, inf. pers.).
Per Moggio Frau segnala *Fasûi dal pape* 'fagioli bianchi e grossi' e *Fasûi gjatuts* 'fagioli bianchi venati di marron scuro'.
A questa ricchezza lessicale o, meglio, "faseolonomastica" (speriamo che questo neologismo muoia qui) non poteva che far riscontro una grande creatività frutto di una vivacità culturale che ora si è affievolita.
Il confronto col numero di varietà (inteso come varietà anche solo linguistica) che abbiamo rilevato a Lamon (BL), capitale faseolicola del Nord Est è impietoso: nel glossario del dialetto locale (Corrà 2001, 361) alla voce *Fasòl* vengono elencate solo quattro "qualità": *spagnöi*, *spagnolit, calòneghe* e *furianóe*. In un pieghevole del Consorzio per la Tutela del Fagiolo di Lamon I.G.P. troviamo i medesimi nomi, con

Fasui cividins

La fama dei fagioli carnici, e della montagna in generale, non deve farci dimenticare come questa leguminosa fosse diffusamente coltivata in tutta la regione. Cento anni fa così si scriveva per il Comune di Cividale (Rubini 1909, 491):
"[Il fagiolo] è, tra le leguminose da seme, il più coltivato. Riesce bene ovunque, ma specialmente nella zona prevalentemente collinare ed in quella pedecollinare. Le varietà coltivate sono due: le rampicanti e le nane; le prime specialmente consociate al granoturco, le seconde per lo più da sole tra i filari delle viti.
Il terreno, dove la pianta si coltiva da sola, viene convenientemente preparato con una buona aratura fatta precedere da abbondante concimazione con stallatico; la semina si fa in primavera a righe con terreno disposto a colmiere. Nel 1908 la superficie coltivata a fagioli era di ha 10.86".
Per il solo comune di Cividale una decina di ettari a fagiolo non era poco. Il medesimo autore ricorda che nella zona collinare di quel comune, in località ben riparate, vi era una limitata coltivazione di cece.

DITTA F.LLI PETRIN - UDINE

Sede Centrale: VIA BONALDO STRINGHER, 13 - Telef. 6096
Filiale: VIA VOLTURNO N. 3-B - TELEFONO NUM. 2947

Cereali - Legumi - Sementi - Ortaggi - Becchime per uccelli

ALCUNE NOTE BIOGRAFICHE SULLA DITTA F.LLI PETRIN

La Ditta F.lli Petrin esplica una vasta attività nel campo dell'agricoltura e nel campo commerciale fin dal 1884. Un'attrezzatura tecnica modernamente sviluppata consente alla Ditta l'espletamento di un accurato servizio di commissioni per qualsiasi località.

Una perfetta organizzazione di culture proprie permette l'analisi, la selezione ed il vaglio delle più pregiate sementi di tutte le specie.

Dotata di ampi magazzini di raccolta, vendita e distribuzione, Assolve ordinazioni in provincia e fuori provincia, esportando anche all'estero i propri prodotti.

Per la complessa attività commerciale svolta e per la particolare struttura si può annoverare questa Ditta fra le maggiormente quotate esistenti in Friuli.

La Sede Centrale ed alcuni magazzini sono locati in Via Bonaldo Stringher N. 13 - Telefono 60-96, LA FILIALE E' SITUATA IN VIA VOLTURNO, 3B TELEFONO 29-47

Pubblicità della ditta Fratelli Petrin di Udine nell'almanacco *Stele di Nadâl* del 1949.

l'eccezione della varietà *furianóe* che è sostituita dal *Canalino*.

Fasûl piçul, fasulìn

Nel *Vocabolario friulano* del 1871 è detto anche *Fasûl cuarnét* o *cornét* e in NP si trova pure come *Fasûl di vìlie*. Il significato di *vìlie* è 'vigilia', ma *Fâ vilie* ha il senso di 'mangiare di magro' e *Fâ lis viliis* è 'fare l'elemosina al prete nella funzione di consuetudine la sera dei morti' (NP). Il legame con antiche tradizioni ben si attaglia a questa specie nota già agli antichi Romani che la chiamavano *phasēlus* o *phaseolus*, nome poi ripreso da Linneo per battezzare il parente arrivato dal Nuovo Continente. Il nome botanico del *fasulìn* o *fasûl piçul* è *Vigna unguiculata* Walp. ed era coltivato in Friuli fino alla regione submontana (Gortani 1906, 269).

Una ricchezza linguistica

Cotanta varietà di fagioli non è solo un patrimonio genetico; i loro nomi, o gli aggettivi che li contraddistinguono, sono pure una grande ricchezza lessicale, spia di una lingua che spesso non esiste più o che tra breve si potrà annoverare tra le lingue morte. Nel vocabolario faseolicolo troviamo con una certa frequenza, ad esempio, il desueto aggettivo *làur* 'variegato, screziato', valore semantico che si avvicina a quello di *vergolât*. *Fùmul* significa 'grigio' e, così, ci sono i *Ceneruts* e i *Fasôis da Cinîsa* 'cenere'. Sopra sono riportate *las bolgias*, nome dovuto certo alle dimensioni, visto che *bolze* significa 'valigia'. *Tòmbal* sta per 'tondeggiante, corto e grosso', in pratica il medesimo senso del termine *borlotto* di origine lombarda. *Rividìn* verrà da **ravidìn*, formato su *râf* 'rapa' di cui probabilmente questa varietà ricorda il colore. I *Militóns* prenderanno il nome dalla *malìte*, termine col quale si indica il mallo della noce. *Asìn* è l'etnico con cui si indica l'abitante della Pieve d'Asio, attuali comuni di Vito d'Asio e Clauzetto.

Una ricchezza gastronomica e salutistica

I fagioli non fanno certo venire il colesterolo, e quelli di produzione locale sono "più buoni", tanto per motivi gustativi che per motivi psicologici: son pur sempre quelli "della nonna", del paese avito, del "com'era verde la mia valle", dei profumi che sublimavano da certi minestroni e certe frissorie... I coltivatori tornino alle varietà locali, quelle con quei nomi che per i giovani sono puro sanscrito: faranno commendevole opera di civiltà.
E i consumatori si rendano disponibili a pagare un po' di più un prodotto che non sarà mai pagato abbastanza.

Tf

Bibliografia

Ciceri 1968 = Andreina Ciceri, *Aggiunte al "Nuovo Pirona" - Zona di Buja*, Società filologica friulana, Udine, 1968.
Corrà 2001 = Loredana Corrà, *Il dialetto di Lamon, cultura nelle parole*, Comune di Lamon, 2001.
Costantini 2009 = Enos Costantini, *C'era una volta la biodiversità in Friuli*, in Miceli Fabiano, Costantini Enos (a cura di), *La biodiversità coltivata*, Forum, Udine, 2009.
Frau = Aggiunte e correzioni [al NP] riordinate da Giovanni Frau - *Il Nuovo Pirona*, Seconda edizione, Società filologica friulana, Udine, 1996, pp. 1329-1677.
Gortani 1906 = Luigi Gortani, Michele Gortani, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Doretti, Udine, 1905 (parte I) - 1905 (parte II).
NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

PENZI 2007 = Diogene Penzi, *Vicende socio-economiche del contado di Fanna-Cavasso nel 1700*, Tipografia Sartor, Pordenone, 2007.
PIRONA 1862 = Giulio Andrea Pirona, *Vocabolario botanico friulano*, Tipografia Giuseppe Seitz, Udine, 1862.
RIZZOLATTI 1991 = Andreina Ciceri, Piera Rizzolatti, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Parte seconda, Comune di Prato Carnico, 1991.
RUBINI 1909 = Domenico Rubini, *Bullettino della Associazione agraria friulana*, serie V, volume XXVI, 1909.
SPIZZO 2009 = Antonietta Spizzo, *I fagioli di Pradumbli*, in Miceli Fabiano, Costantini Enos (a cura di), *La biodiversità coltivata - Storie di persone e agricoltura tradizionale tra Friuli e Carinzia*, Forum, Udine, 2009.
ZANNIER 1992 = Sergio Zannier, *Il cibo della quotidianità*, in Michelutti Manlio (a cura di), *Âs, Int e Cjere*, Società filologica friulana, Udine, 1992.

Al nasseve dut! Autoproduzione di sementi in Ara di Tricesimo

La filosofia del nonno era basica, ma granitica: *no si strasse, no si bute vie nie, no si compre ce che si po fâ di bessôi.*
Applicata all'orto significava autoproduzione delle sementi nei limiti del possibile.
Così Angelo Bertino (1902 - 1983), nativo di Colloredo di Montalbano, ma che per tanti anni ha fatto parte della mia famiglia in Ara di Tricesimo, faceva in proprio le sementi di (lasciatemi usare i nomi nella sua lingua): *lidric di tai, salate verzelade, savôrs, fasûi (Borlot alt), vuainis (plachis, lungjis, verdis), fasuli neri (une "miezelane": ne fasuli ne vuaine; cuant che la vuaine e jere tant fate si faseve in padiele, si lis crevave un tic e si tirave vie il fîl), cocis (il coçut clâr al faseve masse tripe, chel vert a 'n fâs mancul), cudumars (mangjâju piçui; se tu ju lassis vignî ogni tic grancj a fasin la panse), pomodoros, ai, camomile...*
Per il radicchio il procedimento era il seguente: le piante ritenute più interessanti erano lasciate andare a seme, poi il nonno le raccoglieva in mazzi che appendeva ad una trave in luogo ventilato. Una volta essiccati sbriciolava con le mani le parti che portavano i semi e poi utilizzava un setaccio per separare i semi dalle impurità. Se la quantità era elevata ricorreva alla *val* (il verbo è *valâ* o *svalâ*), un arnese di vimini fatto a conchiglia, con due anse e col margine ribassato da un lato (Nuovo Pirona) che serve a mondare le sementi agitandole: *al faseve i macs e ju picjave; cuant ch'al ere sut lu specolave cu lis mans, po lu tamesave planc planc, e s'al ere tant al doprave la val par svalâ el penç.*
Per altre essenze come prezzemolo e insalate il procedimento era simile. Le piante da essiccare potevano anche essere poste su dei panni e, quindi, battute per separare i semi dai fusti.
I fagioli erano lasciati *secjâ su la plante*, poi portati sul *cjast (no vignive la bestie in chê volte)*, quindi erano *specolâts* e la cernita veniva fatta sul tavolo della cucina.
Pomodori, zucche e cetrioli erano evidentemente soggetti ad un trattamento diverso. Il primo frutto, tanto atteso, non doveva essere raccolto per nessuna ragione, ma lasciato sulla pianta fino a completa maturazione. Solo a questo punto il pomodoro, la zucca, il cetriolo venivano prelevati, tagliati a metà e lasciati asciugare al sole finchè era possibile ricavarne i semi che venivano debitamente puliti dai residui di polpa: *al striçave il pomodoro, al lavave lis sepis tal tamês, lis suiave ben ben ben e lis meteve tai sacuts.*
I semi ottenuti venivano riposti entro sacchetti di tela (*sacuts di peçot, tocs di linzûi vecjos*), legati debitamente con uno spago dal quale pendeva regolarmente un rettangolino di legno sul quale il nonno, col lapis copiativo, scriveva, talvolta in italiano, più spesso in friulano *lidric, salate, savôrs...* I sacchetti appesi *sui trâfs te àrie* 'sulle travi dell'aia' erano pronti per la semina dell'anno successivo. I risultati? *Al nasseve dut!*
Il nonno produceva anche la semente del *saròs* 'sorgo' con cui fabbricava *scovis* e *scôi* e, naturalmente, anche del *sorc* 'mais'. Le qualità di quest'ultimo erano il *Nostran (panole rosse, curte e mucule)* e il *Cincuantin* che era *pes bestiis*, ma col quale si faceva anche il *pan di sorc* mescolandone la farina con quella di segale *(cu la siale)*, una volta considerato una leccornia *(une fetute a merinde...)*. Per la semina del mais si usavano i semi della parte centrale della pannocchia *(si specolave la panole e tal mieç de panole si samenave)*, non si utilizzavano i semi della *ponte*, la parte distale, e del *poc*, la parte prossimale.
Che cosa si acquistava? Di sementi solo qualche busta di carote. *Pe cevole si cjoleve el cevolin, però al è vignût dopo, prin e jere la plantute.*
Si acquistavano anche *lis plantutis di impastanâ* 'piantine da trapianto': *lidric d'inviâr, melanzane, pevarons, verze, verzotins, brocui di fuee...* delle quali ci si riforniva *li di Vît*, uno storico vivaio tricesimano gestito da una famiglia di contadini *(bacans)* detti appunto *chei di Vît.*

(Da un'intervista a Fabiola Bertino, Ara di Tricesimo, settembre 2009)

Costantino CATTIVELLO

Ortaggi locali... o almeno con un nome locale

Piccolo catalogo non commerciale di varietà orticole senza prezzo

In Val Tramontina si coltiva ancora una molteplicità di fagioli.

Stabilito che con "varietà locale" intendiamo una varietà nota in una determinata area da più tempo, ma senza che questo tempo possa essere meglio definito, che di essa nessuno sa risalire ad un'origine precisa, che dimostra un indubbio adattamento alle condizioni pedoclimatiche del luogo, che si trova perfettamente inserita nelle abitudini alimentari degli abitanti e che gli stessi la considerano unanimamente come facente parte del proprio patrimonio materiale e culturale, presentiamo un piccolo catalogo di tali varietà. Le abbiamo scelte fra le più rappresentative della nostra Regione, come risultato di una indagine che è in itinere e che potrà avvalersi di chi meglio di noi conosce paesi e vallate, anziani e appassionati di orticoltura con un occhio alla storia che non c'è sui libri. Alcune di queste varietà si trovano solo in orti familiari e da questi difficilmente usciranno, altre sono oggetto di un rilancio degno di plauso, tutte sono da ☛

☞ considerare perle preziose consegnateci dalla tradizione, una gioia per il nostro palato e un punto a favore della nostra salute.

Liliacee

Aglio e cipolla sono tra le poche orticole regionali documentate in tempi antichi; le prime attestazioni, infatti, risalgono al XIII sec. Qui ne riportiamo un paio degne di tanta storia.

Ai di Resie / Rozajanski strok (Aglio di Resia). È un aglio che si caratterizza per le piccole dimensioni del bulbo, il quale presenta delle tuniche esterne di colore rosato, e dei bulbilli che, invece, sono di colore bianco.
Si coltiva in diverse località della Val Resia. Rispetto ai comuni agli si caratterizza per l'odore e per il sapore più accentuati.
La coltivazione, a carattere amatoriale, inizia con la semina dei bulbilli in autunno, prima dei freddi, o a fine inverno, e si conclude con la raccolta effettuata nella tarda estate.
Le buone cure colturali, e l'adattamento dell'ecotipo agli ambienti di coltivazione, permettono di raggiungere produzioni simili a quelle dei tipi commerciali. Vedi anche *Tiere furlane* n. 2, 2009.

Venditori ambulanti resiani. Da Ciceri A., *Rilievi etnografici in Val Resia*, Ce fastu?, 1968-1971.

Cevòle di Cjastelnóuf (Cipolla rosa della Val Cosa).
È una cipolla con tuniche esterne rosate che si caratterizza per avere un bulbo appiattito di medie dimensioni ed uno o più apici vegetativi.
È apprezzata per la dolcezza, nonché per la buona conservabilità. Si coltiva in tutte le località della Val Cosa, ma principalmente nei comuni di Castelnovo e Cavasso. La coltivazione si effettua a partire dal mese di marzo-aprile e si conclude con la raccolta dei bulbi nella tarda estate.
Luciana Not, scrivendo dei prodotti che le contadine vendevano a Maniago, non manca di accennare alle cipolle di Cavasso: *La cigòla biela, sana, cuasi rossa, a la puartin a Manià li feminis da Cjavàs. A è buna chi mai, fata par durâ un biel toc sa si la met su un grisulin* (in *I mostra delle mele antiche*, Circolo culturale Castel Mizza, 2004).

Cipolla rosa della Val Cosa.

Crucifere

È la famiglia dei cavoli, ma anche della senape, delle rape e del *rati*. In passato erano spesso cibo visto come *sante scugne*. Ora, grazie agli studi che ne hanno messo in evidenza le virtù dietetico-salutiste, stanno vivendo una nuova giovinezza.

Bròcul di Cjastelnóuf (Cavolo broccolo della Val Cosa). È un cavolo broccolo di cui si utilizzano le foglie e non l'infiorescenza come succede, invece, per i tipi detti "Calabresi" ora molto diffusi in

Cavolo broccolo di Castelnovo pronto per la raccolta.

commercio. Si consuma nel corso dell'inverno, non appena si sono registrati ripetuti abbassamenti termici che esaltano le caratteristiche organolettiche della parte edule. Le foglie, di colore verde medio, presentano un'ampia pagina, una forma ovale ed un margine frastagliato. Si trapianta in luglio-agosto in modo tale che la pianta raggiunga uno sviluppo pressoché definitivo prima dell'arrivo dei freddi, ai quali resiste comunque molto bene.
Si coltiva in tutta la Val Cosa ed in particolar modo in comune di Castelnovo del Friuli.

Bròcul di Orçan (Cavolo broccolo di Orzano). Si utilizzano le foglie previa lessatura come nel tipo precedente. Si distingue da questo per le foglie di forma lanceolata (ricordano nell'aspetto la vecchia varietà di cavolfiore Tolmu), il colore verde-bluastro e la taglia maggiore della pianta.

Bròcul di Mueç di Remugnan (Cavolo broccolo di Mueç di Remugnano). Di utilizzo e caratteristiche simili ai tipi precedenti dai quali si distingue per le grandi dimensioni, la forma ovale, ed il colore verde medio-chiaro delle foglie.

Cjapût di Culino (Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri). Coltivato prevalentemente in comune di Forni Avoltri, ma apprezzato per la preparazione di crauti ben al di fuori di questo ambito. Deriva probabilmente da una selezione locale del cavolo cappuccio "Quintale d'Alsazia", noto anche come "Cappuccio grosso di Germania". Presenta una testa appiattita, di peso medio o elevato, con foglie di colore verde medio. Il ciclo è tardivo, si semina in primavera e si raccoglie nel tardo autunno. Resiste bene ai freddi. Vedi anche *Tiere furlane* n. 1, 2009.
Il cavolo cappuccio di Sauris, ormai introvabile, apparteneva con ogni probabilità alla medesima tipologia.

Rape da brovada prossime alla raccolta.

Râf di bruade / brovade (Rapa da brovada). È il portabandiera della nostra tradizione gastronomica. Si tratta in genere di selezioni locali della rapa bianca a colletto viola e meno frequentemente della rapa "martello". La radice presenta una forma cilindrica od ovale con una colorazione della buccia violacea a partire dal colletto fino a metà-due terzi della radice. Si semina a più riprese a partire da inizio estate e si raccoglie a partire da inizio autunno.

Fagioli

Fra le orticole locali un posto di rilievo spetta ai fagioli.
Nel corso dei secoli in regione sono state coltivate e selezionate una grande varietà di tipi in base alla precocità, alla produttività, all'adattabilità all'ambiente e al diverso impiego culinario. Fino agli anni Settanta del Novecento si potevano rinvenire, nelle aree montane e collinari della regione, circa 170 tipi che si sono ridotti, attualmente, a poche decine.
I motivi che stanno alla base di una tale variabilità sono sia storici che genetici. Per quanto riguarda gli aspetti storici va ricordato che, grazie alla loro maggiore produttività, i fagioli soppiantarono la fava quasi dappertutto e, in virtù dell'elevato contenuto proteico, costituirono per secoli l'unica fonte proteica a basso costo per i ceti meno abbienti. Ogni famiglia selezionava, alla sera dopo cena, al lume della candela o del *ferâr*, quelle sementi che più sembravano attagliarsi alle esigenze culinarie di nonne e zie e che, in campo, dimostravano produttività e rusticità. Come scrive Antonietta Spizzo: "La selezione di fagioli per la semina era attentissima, fatta sì in base alle esigenze e ai gusti personali, ma soprattutto in base alle esigenze climatiche dei singoli appezzamenti, perché ☛

☞ campi distanti anche solo 100 metri possono avere condizioni molto diverse di esposizione al sole e al vento" (Spizzo 2009, 145). È impossibile che gli attuali genetisti possano avere tanta pazienza, tanto tempo, e tanti semi di tante aree diverse su cui operare. Le basi genetiche di tanta variabilità risiedono nella particolare biologia riproduttiva del fagiolo comune (che rappresenta oltre il 90% dei tipi coltivati in regione): questa facilita il mantenimento nel tempo delle caratteristiche selezionate dall'agricoltore perché ritenute utili. Tale aspetto è confermato dalla elevata variabilità tuttora esistente all'interno di altre orticole che hanno il medesimo sistema riproduttivo del fagiolo, ad es. il pomodoro, il peperone ed il pisello.
Facciamo seguire una sintetica descrizione dei fagioli più interessanti.

Fasûl Favâr (Fagiolo *Favâr*). Si tratta di un fagiolo rampicante un tempo molto coltivato nella pianura friulana. Veniva seminato al piede delle giovani piante di mais che fungevano da tutori. Con l'avvento del diserbo chimico, a partire dagli anni Sessanta, la coltivazione in consociazione al mais si è notevolmente ridotta fino a scomparire quasi del tutto. Destino analogo hanno subito le coltivazioni negli orti dove sono stati soppiantati dai borlotti, in genere più produttivi ed "attraenti". Il baccello, così come il seme, è di colore beige. Il seme, di buone dimensioni, di aspetto reniforme e schiacciato, richiama nelle caratteristiche la fava e da ciò trae origine il nome. Sono molto apprezzati per il tegumento particolarmente sottile e per il gusto che ricorda la castagna.

Non è raro osservare la coltivazione di una mescolanza di tipi di fagioli. Nella foto si notano, accanto a semi di fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) anche materiali derivati da ibridazione naturale fra questo ed il Bianco di Spagna (*Phaseolus coccineus*). In quest'ultimo caso i semi sono di maggiori dimensioni, con fondo vinato e colorazione scura.

Fasûl Cesarìn (Fagiolo *Cesarìn*). Fagiolo rampicante coltivato in Val Pesarina, alta Val Tagliamento e conca di Illegio in comune di Tolmezzo. Il nome deriva dall'aspetto della granella (tonda, piccola e di colore verde) che ricorda il pisello, in friulano *cèsare* o *cesarón*. È adatto alla produzione di granella secca.

Fasûl dal Santissim o ***da L'Àcuile*** (Fagiolo del Santissimo o dell'Aquila). Fagiolo rampicante che si coltiva nei comuni di Arta Terme, Tolmezzo e Cavazzo Carnico. L'appellativo deriva dalla forma della macchia che circonda l'ilo la quale richiama nelle fattezze l'ostensorio o… un rapace. È varietà poco produttiva, ma la sua granella è adatta sia alla produzione di materiale secco che ceroso.

Fasûl Laurón (Fagiolo Lauron). Borlotto rampicante con granella di piccole dimensioni. Varietà adatta sia alla raccolta a fresco che a secco. Si coltiva in Val Pesarina.

Fasûl Militón (Fagiolo Militon). Fagiolo rampicante di buona produttività e con granella adatta sia alla raccolta cerosa che secca. Si coltiva prevalentemente nell'area di Forni di Sopra.

Fasûl dal Voglùt o ***Plombìn*** (Fagiolo dal *Voglut* 'occhietto' o *Plombin*). Fagiolo rampicante coltivato nella Valle della Bût e nella Val Pesarina. Il nome deriva dalla particolare colorazione scura che circonda l'ilo. La granella è adatta sia per la raccolta a fresco che a secco; le caratteristiche culinarie sono discrete, la produttività è buona.

Fasûl Borlòt di Pesària (Fagiolo Borlotto di Pesariis). Coltivato nell'omonima frazione del comune di Prato Carnico in Val Pesarina (Canal Pedarzo). È rampicante e adatto sia per la produzione di granella fresca che secca.

Radicchio Rosa di Gorizia.

Radicchi

Ora molti radicchi sono divenuti un genere quasi "di lusso", ma ai tempi dei nostri padri e nonni l'umile ortaggio era una risorsa inestimabile per buona parte delle famiglie.
Uno specchio di ciò può essere la poesia di Zaneto (don Giovanni Schiff, 1872 - 1947) intitolata *Ladric: sperance uniche* di cui eccovi una strofa: *Dopo tant timp che duarmin / si svèin ducj i pomârs, / alçant il cjâf tra l'arbe / sflurìssin i violârs... / Ma sore dut si brame / che in mieç a la verdure / al torni cun premure / a vignî sù il ladric...*

Lidrìc cul poc (Radicchio a grumolo con radice). Si coltivano più tipi riconducibili, in massima parte, alla "Cicoria bionda di Trieste" od al "Grumolo biondo". La parte edule è rappresentata da un grumolo di 5-10 foglie, di colore verde chiaro con una base biancastra. Il termine *poc* sta ad indicare la parte sommitale del fittone radicale che, al termine della preparazione del singolo grumolo per la vendita, viene lasciato per assicurare una maggiore durata del prodotto; un po' come succede per il radicchio di Treviso. Talora il prodotto viene mescolato con un 10-20% di tipi a fogliame rosso.
È un ortaggio ampiamente diffuso e coltivato nella media pianura udinese dove segue, in genere, un cereale autunno-vernino. Si semina a luglio e si raccoglie nei mesi invernali, dopo che ripetuti abbassamenti termici hanno migliorato le caratteristiche organolettiche della parte edule. La raccolta si protrae fino all'inizio della primavera. A differenza del radicchio "Rosa di Gorizia" non viene sottoposto a forzatura.

Lidrìc Rose di Gurize (Radicchio Rosa di Gorizia).
Si tratta di una particolare selezione locale di una cicoria da grumolo. Il nome deriva dalla forma del grumolo che ricorda nell'aspetto un bocciolo di rosa dal colore rosso più o meno intenso, con o senza variegature. Si coltiva nel comune di Gorizia ed in aree limitrofe.
Si semina o trapianta a partire dalla tarda primavera-inizio estate. All'arrivo della cattiva stagione si procede alla scalzatura delle piante ed alla loro conservazione in trincee, direttamente in campo, pronte per la forzatura vera e propria che viene commisurata di volta in volta al quantitativo richiesto dal mercato.
La forzatura si effettua in locali aziendali o tunnel freddi ed ha una durata variabile in funzione della temperatura (10-20 giorni). Il prodotto è preparato per la vendita con una toelettatura che elimina le foglie vecchie o ammalate e lascia intatto il tipico cuore con una piccola porzione del fittone radicale.

Lidrìc cul poc.

Lidrìc Canarin (Radicchio Canarino). Ricorda nell'aspetto il tipo precedente dal quale si differenzia per il colore giallo più o meno intenso del fogliame e per la presenza o meno di variegature rossastre.
La coltivazione, concentrata nel Goriziano, si effettua anche in alcune aziende della media pia- ☛

☞ nura udinese. La tecnica colturale è analoga alla varietà Rosa di Gorizia.

Lidricùt di Triest (Cicoria zuccherina di Trieste). Anche se quasi scomparsa nell'area in cui era stata selezionata nel corso degli anni, è divenuta una varietà di riferimento in ambito nazionale sia per produzioni inviate al mercato fresco che alla 4ª gamma (prodotti tagliati, lavati ed imbustati). Presenta foglie larghe, color verde chiaro con nervature poco marcate. Sottoposta a tagli ripetuti rivegeta facilmente. Si coltiva sia in pieno campo che sotto coperture. È apprezzata perché, rispetto ad altre cicorie da taglio, è poco amara anche dopo ripetuti tagli.

Un tubero particolare

Non ci sono solo le patate da gnocchi, da purè, da friggere e da insalata, il panorama pataticolo è arricchito da una varietà veramente speciale con la quale potete arricchire, anche esteticamente, certi piatti e fare un figurone con gli invitati che non la conoscono.

Patate Coionàrie (*Surisìns*, patata Topo, patata *Colonarie*). Presenta tuberi di piccole dimensioni, a volte di aspetto reniforme e con occhi superficiali, buccia sottile di color giallo paglierino e pasta di un giallo più intenso. Si coltiva *here and there* in tutta la pianura friulana, ma è più diffusa nell'area di Ribis di Reana del Rojale. Si caratterizza

La patata *Coionàrie* alla Mostra mercato regionale della patata di Ribis di Reana del Rojale, ottobre 2009.

per una scarsa produttività, una ridotta sensibilità alle più comuni malattie ed una elevata precocità. I tuberi hanno una buona resistenza alla cottura, si utilizzano in genere interi e con tanto di buccia in diverse preparazioni culinarie che ne esaltano le interessanti caratteristiche gustative. In talune località è detta "patata *di vigjel*" perchè accompagna la carne di vitello, spezzatini, ecc. Si tratta, con ogni probabilità, della varietà francese *Ratte*.

Il sedano dei Driussi

Prima dell'avvento della moderna industria sementiera erano i coltivatori che facevano i genetisti fornendo, tra l'altro, e su un piatto d'argento, i materiali di base alla mentovata industria. Non hanno ricevuto il Nobel, e neppure gratificazioni finanziarie e non sapevano che cosa fosse un brevetto (le ditte sementiere lo sanno fin troppo bene): citiamo almeno il nome di una famiglia a cui i friulani devono il sedano che profuma le nostre cucine.

Selino di râf di Godie (Sedano rapa di Godia). Selezionato originariamente dalla famiglia Driussi di Godia (Udine) a partire dai primi anni del Novecento, si è fatto lentamente apprezzare anche dagli altri ortolani della regione e non solo.
Rispetto ai tipi olandesi comunemente presenti sul mercato permette di ottenere dalla stessa pianta due produzioni: foglie e radice. Quest'ultima possiede un profumo ed un gusto decisamente migliori rispetto alle varietà più diffuse ed un maggior peso. La pianta presenta una notevole rusticità nei confronti dei principali parassiti e del freddo. Rispetto al sedano "Bianco del Veneto", l'ecotipo che più gli assomiglia, il sedano di Godia mostra una tipica colorazione violacea del colletto e si avvan-

Sedano rapa di Godia.

taggia di un miglior stato fitosanitario, nonchè di una produzione superiore e più uniforme.

Un *parvenu*

A questo elenco va aggiunta un'altra orticola che, pur non potendo vantare lo stesso *pedigree* delle precedenti, è giusto menzionare.

Cocìn furlan (Zucchino friulano). Si tratta di una pianta con frutti clavati, bitorzoluti e con colorazione gialla della buccia. Vengono consumati ed apprezzati sia freschi che in salamoia. L'appellativo "friulano" nasconde un'origine geografica ben più remota che potrebbe ricercarsi in Nord America nelle corrispondenti varietà *Crookneck* e/o *Straightneck*.

Il *terroir* resta

Vi sono, infine, alcune varietà che hanno dato lustro alle località nelle quali un tempo erano coltivate, ma che oramai sono state sostituite da cultivar commerciali. Resta comunque il fatto che trattandosi di aree particolarmente vocate alla coltivazione di queste orticole, i prodotti ivi ottenuti presentano tutt'oggi elevati livelli qualitativi, tali da tenere alta la nomea conquistata oramai in tempi lontani.

Zucchino giallo.

Patate di Ribis e Godie (Patata di Ribis di Reana del Rojale e Godia di Udine). Un tempo le produzioni erano ottenute a partire da varietà a pasta bianca come la "Bianca carnica" e la "Slava". Negli ultimi trent'anni queste sono state soppiantate dalla cultivar Kennebec, di origine canadese. È, questa, una patata a pasta bianca e tubero grosso il cui punto di forza è rappresentato dalle elevate caratteristiche culinarie che fanno passare in secondo piano la sensibilità alle comuni fitopatie e la mediocre produttività.

Sparc di Tavagnà (Asparago di Tavagnacco). Fino ad una ventina di anni fa era possibile rintracciare delle coltivazioni di questo asparago nel territorio comunale e nei comuni contermini. Si trattava di una selezione locale della francese Precoce di Argenteuil, una varietà molto valida tanto da rappresentare la progenitrice di larga parte delle cultivar di asparago bianco diffuse nel mondo. L'ecotipo locale era particolarmente apprezzato per le caratteristiche qualitative e la rusticità, ma presentava una mediocre produttività, complice anche la tecnica colturale adottata. Per saperne di più vedi *Tiere furlane* n. 1, 2009.

Verze rave a Rivarotta, ottobre 2009.

Sclopìt (Bubbolini, Strigoli). È una delle più conosciute tra le piante spontanee di uso culinario in regione. L'impiego nella cucina locale dei teneri germogli in minestre, frittate, risotti ecc. ha origini molto lontane. Ultimamente, sui mercati locali, hanno fatto la loro comparsa anche prodotti non più ottenuti dalla sola raccolta di materiale spontaneo (peraltro regolamentata a termini di legge), ma da coltivazione vera e propria. È diffusa in un vasto areale che va dalle dune costiere ai ghiaioni alpini d'alta quota, con varie sottospecie che si differenziano non solo nella forma e consistenza delle foglie e dei teneri germogli, ma anche nelle caratteristiche organolettiche.

Conclusione

Le scoperte continuano: a Zovello di Ravascletto c'è ancora chi coltiva il *cararàbar*, scomparso altrove e del tutto sconosciuto ☛

Redrèpis (*Atriplex hortensis*) in un orticello di Torreano; la differenza di *habitus* vegetativo dipende dal momento di semina.

Fave a Sauris, settembre 2009.

Pomodoro "nero". Villa Sulis di Costa di Castelnovo, Seconda Mostra regionale delle vecchie varietà di ortaggi, 7 agosto 2005.

☞

ai moderni orticoltori familiari; a Rivarotta di Teor c'è una *verze rave* che, via Torsa, è arrivata da Ronchis di Latisana; a Torreano c'è ancora qualche signora che produce *redrèpis* (*Atriplex hortensis*) le quali svolgono perfettamente le funzioni dello spinacio, ma si raccolgono nel periodo estivo e hanno la particolarità di essere uno spinacio "arborescente".
A Sauris c'è ancora qualche orticello con uno *strop* di fave, probabilmente le fave più alte d'Italia: un primato da coltivare e da preservare. E i pomodori "friulani"? Non li abbiamo inclusi in questo catalogo perché sono troppi.
Molti lettori si dimostrebbero sorpresi nel vedere i pomodori considerati tra gli ortaggi locali friulani ben sapendo della loro origine americana.
Ciò non deve fare meraviglia: anche i fagioli provengono dal medesimo continente e, quindi, si trovano costì da non lunga pezza, eppure si sono talmente ben adattati da dare origine a varietà friulane *sclapadis sul çoc*, con tanto di nome nel nostro idioma.
Nei nostri ricordi vi sono alcune anziane che si tramandavano la semente di pomodori gialli, ottimi in insalata perché dolci ed aromatici; nella zona di Castelnovo non è infrequente un pomodoro scurissimo, tanto da poter essere definito "nero", come quello che ha fatto tanto parlare di sè perché "creato" da fior di scienziati e al quale i giornalisti hanno assegnato mirabolanti proprietà anti-invecchiamento e strabilianti contenuti in antociani (embè? Anche il Refosco...) e antiossidanti: in ogni epoca c'è chi pensa di avere scoperto la fonte dell'eterna giovinezza ma, come ogni leggenda, chissà, ci sarà pure un fondo di verità...
Altri pomodori "friulani" sono chiaramente di origine *yankee* o di origine toscana, molte bustine di sementi sono arrivate anche dalla Francia ma, spesso, queste varietà rimangono circoscritte ad una o poche famiglie; solo in casi molto rari assumono una diffusione che, seppur su piccola scala, possa giustificare l'aggettivo "locale".
L'esempio del pomodoro vale, evidentemente per tutte le altre orticole.
Qui vorremmo, infine, sottolineare il grande ruolo che svolgono, e di cui possono essere orgogliosi, quegli orticoltori "hobbisti" che perpetuano varietà non commerciali: mantengono un patrimonio genetico che, se è importante per la loro famiglia, nell'insieme è fondamentale per l'intera società.

Tf

Bibliografia

Cattivello Costantino, *Castelnovo: un serbatoio di biodiversità orticola,* "Sot la Nape" LXI, supplemento n. 1, 2009 (si tratta di uno "speciale" della rivista della Società filologica friulana dedicato a Castelnovo).
Spizzo Antonietta, *I fagioli di Pradumbli*, in Miceli Fabiano, Costantini Enos (a cura di), *La biodiversità coltivata - Storie di persone e agricoltura tradizionale tra Friuli e Carinzia*, Forum, Udine, 2009.

Giovanni PUPPATTI, Giuseppe BERINI

Lâ a tindi

L'uccellagione in Friuli: una passione dura a morire

Bressana con annesso roccolo in località *Pascs* (Tricesimo).

L'uccellagione è radicata in Friuli come in poche altre Regioni italiane: forse solo la Toscana ed alcune località della Lombardia possono vantare una presenza di apprestamenti per l'aucupio così numerosi. Facendo riferimento al territorio di Tricesimo, oggetto di un particolare studio, si è potuto censire trentacinque uccellande fisse, attive nel corso del Novecento, pari a una ogni 2 kmq, senza contare gli apprestamenti vaganti ed il trappolaggio vietato con le prime leggi nazionali sull'uccellagione degli anni Venti e Trenta del Novecento. Lo scrittore tricesimano Giuseppe Costantini nella "Guida delle Prealpi Giulie" del 1912, parlando degli abitanti di Adorgnano (frazione di Tricesimo), scriveva che allora quasi tutte le famiglie del luogo si dedicavano all'uccellagione. Questo ci fa pensare che, se da un lato l'aucupio era una fonte non trascurabile di sostentamento per la popolazione locale, anche se raramente a quel tempo costituiva una fonte di reddito da commercio, dall'altro rappresentava una vera passione che coinvolgeva tutti gli abitanti. Occorrerebbero degli studi di sociologia e psicologia per indagare sulle cause di questo viscerale coinvolgimento dei friulani in una attività che non trova, a tali livelli, riscontri altrove! Si ritiene, per quanto paradossale possa sembrare, che ciò sia dovuto al particolare attaccamento alla natura che i friulani hanno sempre manifestato, vivendo immersi nella stessa, quasi a stabilirvi un rapporto alla pari con le sue componenti, si direbbe di valenza umana.
Ci si chiede che cosa poteva significare l'adoperarsi con tutte le ingegnosità di questo mondo per catturare quelle bestiole, sobbarcandosi fatiche e sacrifici indicibili, se non un gareggiare alla pari con le stesse per vedere chi ne usciva vincitore: l'uomo con la cattura della preda o quest'ultima che, sottraendosi all'agguato, si beffeggiava dell'uccellatore! Non è errato ☛

Tesa a vischio per cesene (Qualso), gennaio 1979.

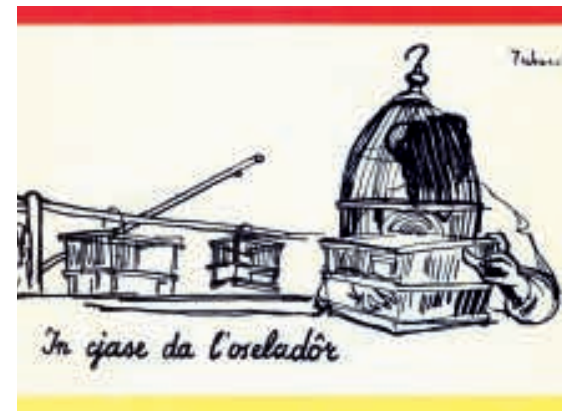
☞ dire che questa attività ha creato una cultura in Friuli, basti pensare alla ricca terminologia che la riguarda e che, spesso, non trova riscontro nella lingua italiana; si pensi ancora ai numerosissimi modi di dire relativi al mondo degli uccelli, per non parlare dei mitici personaggi legati all'uccellagione che sono entrati nella letteratura locale (per la zona collinare e pedemontana sopra Udine chi non ha sentito parlare degli impenitenti uccellatori come pre Checo Placerean (don Francesco Placereani di Montenars), il *Vicjari* di Tricesimo, i Trangoni di Pagnacco, ecc.): come dire che se non si conosce a fondo anche questo aspetto del Friuli non si può comprendere appieno lo spirito che lo anima. C'è da chiedersi, poi, che cosa significhino oggi, allorché l'uccellagione è vietata, le numerose mostre ornitologiche che si accompagnano a tante sagre locali, se non un andare almeno con il ricordo a quei tempi passati! Bene ha fatto la Regione Friuli-Venezia Giulia a favorire il mantenimento di quelle architetture vegetali che sono i roccoli e le bressane mediante l'assegnazione di un contributo ai possessori che intendono mantenerle in vita curandole, salvando in tal modo un paesaggio che è ormai entrato a far parte dell'immaginario collettivo. Un tratto di penna non può cancellare una tradizione millenaria. Si ritiene che ci voglia ben altro: quella passione è entrata nel DNA dei Friulani ed è giusto che, anche se con modalità diverse dal passato perché i tempi sono cambiati, possa tuttora alimentarsi.

Tesa (*utìe, tinde, tese*) con vischio (*visc*)

Forma di aucupio (*lâ a tindi*) che si perde nella notte dei tempi, di cui parla già Confucio vissuto cinquecento anni prima di Cristo e che in Friuli ebbe molta fortuna in quanto poco costosa ed adatta alla cattura delle piccole prede che i Signori (si pensi al Medio Evo) disdegnavano, lasciando, magnanimità loro, che le cacciassero i sudditi.
Alla base sta l'impiego del vischio (*visc*), sostanza appiccicosa che si ottiene, mediante laboriosa procedura, dall'omonima pianta.
Il vischio veniva spalmato su delle bacchettine lunghe 20/30 cm., ricavate soprattutto dal ligustro (*bàcjare*), dall'olmo (*olm*) e dalla sanguinella (*sànzit*), chiamate *viscjadis* (it. panie), oppure su dei bacchettoni ricavati dalle stesse piante detti *vergòns* (it. panioni).
Varie erano le modalità d'impiego: ci si poteva servire nell'uccellagione con civetta e panioni (*çus e vergòns*), oppure in quella fatta con pali e paletti (*stàngjis e lumìns*). Le panie venivano conservate e portate al seguito in mazzetti avvolti in una pelle (generalmente di coniglio o di pecora) detta *scuàrç* che faceva loro da guaina.
Le tese venivano il più delle volte impiantate nelle "braide" in zone poco disturbate, utilizzando gli alberi da frutto quali i meli (*melârs*), i peri (*perârs*), i caki (*cacârs*), ecc., come supporto per le panie ed i panioni.
Nella media ed alta collina, si utilizzavano dei piccoli boschetti con alberi di faggio (*faiâr*), carpino (*çàmar*), rovere (*rôl*), ontano (*ornâr*), non più alti di tre metri, dentro ai quali, tordi (*dordèis*), merli (*miàrlis*) e tutti gli altri uccelli di richiamo attiravano i loro simili, i quali si posavano sulle panie poste ad arte tra i verdi festoni formati di proposito fra gli alberi.
Il vischio era meno utilizzato nel-

le tese di montagna a causa del vento o delle nebbie abbastanza frequenti, non proprio ideali per questo tipo di aucupio.
Per attirare i volatili l'apprestamento veniva fornito di bacche e cibaria varia, nonché da uccelli da richiamo (*reclàms*), chiusi in gabbia, e da zimbelli (*zûcs*), uccelli lasciati liberi di svolazzare entro un determinato perimetro in quanto trattenuti con dei fili. L'uccellatore si appostava a qualche metro di distanza in un riparo (*casòn*), il più delle volte improvvisato, pronto ad accorrere sul posto per raccogliere le bestiole che, impaniatesi, cadevano a terra.

Tesa con civetta e panioni (*lâ a tindi cun çus e vergòns*)
Questo tipo di uccellagione vagante con vischio sfruttava l'irresistibile attrazione che la civetta (*çus*), con il suo aspetto e le sue movenze, esercita sugli altri uccelli. Si trattava di un dispositivo costituito da una gabbia ovalizzata (*çuitàrie*), schiacciata da due lati tanto da assumere la forma di una ruota, che veniva collocata sopra una gruccia (*crùchigne*) infissa nel terreno. Tutto intorno su delle canne venivano collocati dei vergoni dove gli uccelli incuriositi venivano poi a posarsi. La civetta, tolta dalla gabbia, veniva fatta posare in cima alla gruccia e fatta svolazzare a terra mediante lo strattonamento, da parte dell'uccellatore nascosto nelle vicinanze, di un tirante a cui l'uccello era legato. Ciò invogliava gli uccelli presenti nei dintorni ad accorrere incuriositi verso la civetta. Dopo aver catturato il primo pettirosso (*scriç*) o il primo codirosso (*codaròs*), uccelli che sono particolarmente eccitati dalla presenza della civetta, si provvedeva ad inserire questi ultimi nella gabbia in modo che sarebbero stati poi loro a segnalare, schiamazzando (*sforeteànt*), la presenza del rapace.

Tesa con pali (*lâ à tindi cu la stangje*)
Sistema ingegnoso di uccellagione vagante con il vischio, friulano per eccellenza, anche in ragione della sua semplicità ed economicità. Si trattava in sostanza di tre legni messi assieme e cioè di un sostegno infisso nel terreno (*pâl*), di un'asta mobile (*stangje*) incernierata al sostegno e della cima di un alberello (*pèndul*) ben infrascata che, pure essa incernierata alla cima, rimaneva penzolante quando l'asta mobile era alzata.
Spesso all'intorno venivano piantati altri alberelli (*lumìns*), non più alti di un metro e mezzo, specialmente per la cattura dei pispoloni (*dordìnis*). Sugli alberelli venivano fissate le vermene (*vermènis*) che, a distanza regolare, portavano degli intagli (due per volta in modo da creare una certa presa) in cui si collocavano obliquamente le panie.
Il palo poteva essere alzato ed abbassato all'occorrenza, mantenendo, grazie all'incernieramento, l'alberello di punta sempre verticale: ciò impediva la caduta delle panie, nonché facilitava il suo smontaggio per essere portato là dove serviva. In posizione di "abbassato", per le operazioni di riassetto, il palo poggiava su un paletto infisso nel terreno con

Disegno di Renzo Tubaro per lo *Strolic furlan* del 1954.

la parte alta terminante a "V" (*forcjàs*).
Temporaneamente, nei mesi estivi, si tendevano le paniuzze, panie molto sottili ricavate dalla saggina (*soròs di scove*) lungo i corsi d'acqua, o attorno a delle pozzanghere, per catturare gli uccelli all'abbeverata, in particolare passeri (*pàssaris*), verdoni (*sirànts*) e cardellini (*gardèi*).
Come ausilio alla cattura degli uccelli venivano impiegati i richiami vivi (*reclàms*) in gabbie appese alla stessa stanga, gli zimbelli (*zûcs*), uccelli imbragati e facenti capo ad un tirante (*filàine*), oppure ancora, soprattutto se i catturandi erano le peppole (*montàns*), i presicci di quest'ultima specie (uccelli di recente cattura) che, rinchiusi in una cesta (*pice*), schiamazzavano in maniera incredibile attirando sul posto i consimili.

La *vuitàrie*
Si trattava di una specifica tesa a vischio, dedicata esclusivamente alla cattura delle pispole (*vuìtis*) che veniva posizionata in radure o prati brulli, ambienti d'elezione ☛

☞ di questi uccelletti.
Era costituita da venti o più paletti conficcati nel terreno attorno ad un piccolo capanno fatto di frasche in cui prendeva posto l'uccellatore.
In cima ai pali che normalmente terminavano a "V" veniva fissata una vermena in posizione quasi orizzontale. Su quest'ultima venivano ricavate, alternativamente in un senso e nell'altro, delle tacche dove si collocavano delle panie in modo che le pispole non avessero modo di posarsi direttamente sulla vermena.
Questo tipo di uccellagione iniziava nella tarda mattinata, quando il terreno era ormai asciugato dalla rugiada, di modo che l'uccello e le panie cadendo a terra non si bagnassero (l'acqua fa male agli uccelli e rende inservibili le panie).
Inizialmente le pispole venivano richiamate dall'uccellatore con l'ausilio dell'apposito fischietto dalla forma di una rotellina (*vuìt*); quindi, dopo che se ne erano catturate almeno un paio, si provvedeva a legarle assieme e a riporle in un sacchetto di juta a trama larga (*pice*) da cui gli uccelli, litigando tra loro, attiravano i branchetti (*cjaps*) di passo.
Questo tipo di cattura aveva luogo nei primi dieci giorni di ottobre e, quando il passo era favorevole, dava molta soddisfazione all'uccellatore.

Tesa con reti (*lâ a tindi cu lis rêts*)

Altro dispositivo usato nell'uccellagione erano le reti (*rêts, ràgnis*). Queste erano di due tipi: quelle ad un solo panno (*rêts simplicis*) e quelle a tre panni (*rêts armàdis*), dette anche tramagli. Quest'ultime erano costituite da due reti esterne a maglia larga, dette armature e da una rete interna a maglie strette dove andava ad infilarsi il volatile insaccandosi.

Ingresso al capanno della bressana di Walter Moretti in località *Pasc* (Ara di Tricesimo).

Le reti singole venivano usate nel paretaio (*parèt*) e nella prodina (*prodine*) (tese a reti orizzontali), mentre il tramaglio veniva usato nelle bressane, mezze bressane e nei roccoli (tese a reti verticali)

Passate (*passadôrs, passàdis*) e sotto tondi (tordaie / *dordeàriis*)

Per passata (*passadôr, passàde*) si intendeva una sorta di sbarramento ottenuto con il solito sistema della doppia alberatura di carpino bianco (*çàmar*), all'interno del quale si forma il corridoio (*carète*) dove vengono applicate le reti verticali. Classiche erano le passate in uso nelle forcelle di montagna. In pianura o in collina servivano soprattutto per intercettare quegli uccelli guardinghi che, pur abbassandosi in volo, non si posavano all'interno della bressana, ma preferivano procedere oltre, magari allo scopo di ispezionare meglio il luogo.
All'esterno, oltre il fondo della bressana, frequentemente si trovava una sorta di prolungamento semicircolare, ottenuto con il solito sistema della doppia alberatura di carpini bianchi, che veniva chiamato sotto tondo o tordaia (*dordeàrie*).
Essa racchiudeva tra alte reti un boschetto di arbusti e serviva, in particolare, per la cattura di merli e tordi (donde il nome): uccelli che amano più che pasturare nel piano, infrattarsi tra i cespugli.

La prodina (*rêt di trate*)

La prodina (*rêt di trate*), tesa a reti orizzontali, doveva il suo nome all'essere posta alla "pro-

"Nel pomeriggio gran lavoro per spiumare, per preparare sullo spiedo gli uccelletti; il girarrosto vedeva penzolare cinquanta ed anche cento testine, tra una foglia di salvia ed una fettina di lardo, per poi comparire sulle tavole, distese sulle fette di polenta gialla intrisa nel grasso della leccarda (*golose*)..." (Da Antonini Perusini Giuseppina, *Mangiare e ber friulano*, Franco Angeli ed., Milano, 1970).
Disegno di Fred Pittino per l'*Avanti cul brun!* del 1941.

da" (orlo di un terreno, capezzagna) di un campo fiancheggiato da filari di alberi, che in Friuli erano quasi sempre gelsi. Poteva essere posta anche nel bel mezzo di un prato sfalciato in particolare per catturare pispole (*uìtis*), pispoloni (*dordìnis*) ed allodole (*lòdulis*).
Era un mezzo di cattura vagante e constava di un paio di reti orizzontali di media lunghezza ed altezza (20m x 2m), che si chiudevano sul rettangolo di terreno posto tra di esse, mediante funi manovrate dall'uccellatore posto in un capanno normalmente costruito con frasche e rami incurvati e legati assieme.
La prodina non aveva carattere di stabilità (veniva usata nelle cacce vaganti) e quindi l'estremità dei due staggi era assicurata a quattro venti. La chiusura delle reti normalmente avveniva con uno strattone dato dall'uccellatore. Il terreno sul quale dovevano appoggiare le reti doveva essere ben pulito e sfalciato. Lo spazio che intercorreva fra le due reti, di dimensioni uguali, veniva cosparso di semi di miglio (*mei*), panico (*panìç*), canapa (*cjanàipe*), girasole (*girasòl*), ecc.
Le gabbie dei richiami si collocavano alla base dei fusti degli alberi o a terra di fianco alle reti, celate da frasche. Anche per questo tipo di cattura erano indispensabili gli zimbelli.
La prodina veniva usata in particolare per la cattura degli uccelli più propensi a posarsi in terra. In Friuli era un sistema di uccellagione molto diffuso che è durato fin nel secondo dopoguerra. Una timida ripresa l'ha avuta quando ormai ci si avviava al divieto dell'uccellagione in quanto, diversamente dagli altri sistemi di aucupio, essa permetteva di identificare selettivamente gli esemplari da catturare come richiesto dalle leggi.

La bressana (*bressane*)
Uccellanda a reti verticali tipica dell'area collinare e della pianura friulana. Si tratta (sparse qua e là sul territorio sono ancora visibili) essenzialmente di una struttura arborea, dalla forma rettangolare, costituita da due filari di carpino bianco (*çàmar*) alti da 2.70 m a 3.00 m che, formando tra loro una galleria, detta anche corridoio (*carète*), dove vengono collocate verticalmente le reti, racchiudono un'area verde detta piazza (*place*). Talvolta tutt'intorno era piantata una bassa siepe di bosso (*bòs*) per impedire agli uccelli di fuggire da sotto le reti ed agli animali selvatici di entrare nell'apprestamento, danneggiando le stesse. Al suo interno, venivano allevati arbusti da bacca come il biancospino (*baràç blanc*), il pruno selvatico (*baràç di bosc*), il ligustro (*bàcjare*), la vite del Canada e, vicino al casello, due piccoli ontani per attrarre i lucherini (*lùiars*), oltre a piante erbacee annuali come il miglio (*mei*), il panico (*panìç*), la scagliola (*scaiòle*), la canapa (*cjanàipe*), il girasole (*girasòl*) e l'immancabile fitolacca (*pòmule*): tutte piante che producono semi molto appetiti dai volatili e che, essendo basse, costringevano gli uccelli a posarsi a terra.
È dotata di un casello (*casòn*) dal quale operava l'uccellatore tirando a tempo debito lo spauracchio (*spavènt*). Questo dispositivo era costituito da un ☛

☞ lungo filo di ferro che attraversava tutto lo spiazzo interno con appesi oggetti atti a far rumore, ad es. barattoli (*bandaròts*), o a simulare il volo di un rapace, ad es. penne (*plumis*) e cartocci di mais (*scus*), nel momento in cui era strattonato dall'uccellatore. In tal modo si mettevano in fuga gli uccelli che stavano pasturando a terra, inducendoli a dirigersi verso i varchi (*spielis*) ricavati nelle alberature perimetrali per farli incappare nelle reti. Ai lati si elevavano, oltre la siepe dei carpini, alcune piante ad alto fusto come il ciliegio (*cjariesâr*), il pioppo (*pôl*), ecc. dette "di posa" (*arbui di butade*), dove gli uccelli tendevano a sostare prima di calarsi nella piazza. Per attrarre gli uccelli venivano anche utilizzati richiami (*reclàms*) vivi tenuti in gabbie appese alle pareti interne del corridoio, nonché dei presicci (solitamente femmine) legati mediante una imbragatura ad uno spago (*filàine*) che faceva capo all'uccellatore per essere strattonato all'occorrenza, oppure ancora legati ad un mulinello (*jùgule*) che amplificava il loro svolazzamento, oppure infine lasciati liberi di muoversi entro un determinato ambito perché legati sempre mediante imbragatura ad un picchetto infisso nel terreno (*pastòris*).

Il roccolo (*rocul*)
Il roccolo, come la bressana, è tuttora diffuso sulle nostre colline. Pure esso è una tesa a reti verticali ma, al contrario della bressana, si piantava di preferenza su un leggero pendio, col casello sempre posizionato nella parte più elevata; ciò aveva lo scopo di rendere più facile al tiratore il lancio dei necessari spauracchi (*palètis*).
Ha quasi sempre forma ovoidale o rotonda, con un perimetro che varia da 40 a 60 metri. Il corridoio differisce da quello della bressana solo per l'altezza (4,5 m - 5 m) e svolge le medesime funzioni.
La parte interna, invece, si differenziava da quella della bressana poichè era formata da un vero e proprio boschetto di piante arboree ad alto fusto, potati e tenuti in modo che l'albero al centro fosse il più alto e sopravvanzasse il corridoio di un metro, un metro e mezzo, e gli altri andassero gradatamente diminuendo d'altezza sino a giungere al livello del corridoio stesso. Sulla pianta centrale si usava collocare un ramo secco detto *brocon*.
Nell'interno si piantavano ciliegi, roveri (*rôi*), sorbi degli uccellatori (*melùçs di mont*), sorbi montani (*melessârs*), ontani, frassini (*fràssins*), robinie (*acàcis*) o altri, che venivano al tempo della cattura diradati, togliendo foglie e rami, onde facilitare la posa degli uccelli. Vale la pena di ricordare che ogni uccello ha il suo seme o bacca preferiti: il lucherino quello dell'ontano, il frosone (*frisòt*) quello del carpino, l'organetto (*sverzûl*) quello dell'ontano verde, la peppola (*montàn*) quello del faggio (*faiâr*), il ciuffolotto (*sivilòt*) quello del sorbo montano, il becco crociato (*bec stuart*) quello della pigna dell'abete (*pigne di peç*), ecc. Il terreno interno sottostante agli alberi veniva tenuto a prato ben raso con gli arbusti di pastura come per la bressana.
Tutt'intorno non avrebbero

Çus e vergons

Il poeta Pietro Zoruttti amava la selvaggina piumata in cucina ed amava altrattanto *lâ a tindi*. Le sue vivaci rime, anche in questo caso, sono la testimonianza, assai efficace, di un'epoca e di un costume.

O scalci sù dal jet, met i bragons,
Mi viest biel prest, cjol sù çus e vergons,
In sachete un mieç pan...
Abandoni Bolzan,
Tun lamp soi sot i roncs di Dolegnan.
O ce biele matine!
A pît di une coline
O planti il çus e o tint s'une cjarande,
O tiri la filaine: d'ogni bande
Plovin da chês colinis
Porcjaruts, scodoros, scriçs, cjarandinis.
....
(Pietro Zorutti, *Il becafigo*, da *Le poesie friulane di Pietro Zorutti*, Del Bianco editore, s.i.)

dovuto esserci alberi di nessun genere. Non mancavano però roccoli, anche tra i migliori, circondati da boscaglia: in questo caso però erano provvisti di "sotto tondo" e di "passate" cioè di reti sussidiarie. La rete veniva posizionata verticalmente come per la bressana, ma era, come detto, di maggiore altezza. Anche il casello aveva gli stessi requisiti e corrispondeva agli stessi scopi ma, mentre quello della bressana poteva essere costituito dal solo piano terreno perché l'uccellatore era in grado benissimo di disimpegnare tutte le sue funzioni anche stando sul piano dell'uccellanda, quello del roccolo aveva sempre il piano dove sostava l'uccellatore, in posizione più alta delle piante del roccolo stesso. Inoltre il ballatoio aveva una grande apertura sul davanti per permettere il lancio degli spauracchi.
Gli zimbelli erano sempre posti sopra il corridoio, utilizzando un prato aereo artificiale.
I richiami erano gli stessi della bressana e disposti come nella bressana, colla differenza che, data la formazione interna a bosco, si potevano appendere seminascosti anche all'interno dell'apprestamento.
Normalmente non si usavano al suo interno "corridorie" (*passegine*) o gabbioni (*gabiòns*) perché non era necessario che gli uccelli entrassero all'interno del roccolo, bastava che si posassero sulla sommità degli alberi che costituivano il boschetto interno, oppure che li sfiorassero.
Quando gli uccelli vi si fossero posati, o fossero passati sfiorando gli alberi, l'uccellatore simulava con un fischio (*pivadôr*) il verso del falco e nello stesso tempo lanciava gli spauracchi che erano delle specie di racchette della lunghezza di circa 50-60 centimetri, muniti all'estremità di un tondo di vimini intrecciato a guisa di ventaglio che simulava le ali del rapace. Lo spauracchio serviva a simulare l'aggressione di un uccello rapace nei confronti degli uccelli posati o che stavano per posarsi; doveva, perciò, essere lanciato in modo che andasse a cadere verticalmente sul centro del roccolo, cosicché gli uccelli si abbassavano al suo interno e si insaccavano nella rete.
Se lo spauracchio non veniva lanciato correttamente si rischiava di far fuggire gli uccelli di lato, sopra il corridoio evitando la rete. In pratica il roccolo presentava una possibilità tecnica in più di catturare uccelli, vale a dire agiva sia su quelli posati sugli alberi o sfioranti gli stessi, sia su quelli posati eventualmente a terra o sugli arbusti.

L'individuazione del sito

Stabilire la località dove far sorgere una bressana non era una cosa di poco conto.
Occorreva, innanzitutto, essere sicuri, considerato l'investimento necessario ed i tempi di attesa dovuti alla crescita delle piante (4-5 anni), che in quel sito transitassero con continuità gli uccelli migratori: si sa, d'altro canto, che gli uccelli tendono a fare sempre lo stesso percorso nei loro movimenti migratori.
In effetti le bressane venivano ☛

Vista interna della bressana di Walter Moretti in località *Pasc* (Ara di Tricesimo).

Galleria di una bressana (*carète*).

☞ costruite nelle località dove in precedenza si era esercitata con successo l'uccellagione con il vischio o con reti vaganti, per cui i risultati erano quasi garantiti. Gli anziani ricordano, a dimostrazione di come le scelte non sempre fossero scontate, che i contadini del luogo, al termine di dure giornate di lavoro nei campi, si riunivano la sera per passarsi informazioni, confrontarsi sulle varie possibilità costruttive, dando inizio a piccoli passi alla realizzazione di queste strutture architettoniche per poi, via via nel tempo, adattarle in relazione alle effettive esigenze ed alle nuove tecniche di aucupio che si andavano diffondendo sul territorio. Va osservato che le bressane, come i roccoli, richiedevano attorno a loro uno spazio libero da alberature per evitare che gli uccelli potessero trovare appoggi per le loro soste al di fuori dell'apprestamento (*metisi in fal*). Inoltre, per quanto riguarda l'ampiezza degli apprestamenti, va aggiunto che mentre la lunghezza delle bressane poteva variare, per così dire a piacimento, la larghezza non poteva superare un determinato numero di metri in rapporto all'altezza delle loro siepi laterali: il motivo va ricercato nell'angolo di involo degli uccelli a partire da terra: nel caso di ampi spazi sarebbero riusciti a fuggire dall'alto, mentre in spazi più ristretti si trovavano costretti a fuggire dai varchi ricavati nella siepe laterale, finendo dentro le reti.

La gestione di una bressana

Come già detto le bressane inizialmente e fino alla fine dell'Ottocento, erano di proprietà della nobiltà locale che le affidava a un famiglio incaricato di provvedere a tempo pieno alla loro gestione: non si trattava per il dipendente solo di utilizzarle per l'uccellagione nei periodi previsti (normalmente in un arco di tempo che andava dal 15 agosto al 31 dicembre), ma anche di curare la potatura delle siepi che avveniva per lo meno due volte all'anno, la semina delle graminacee, il ripristino delle piante rinsecchite, la manutenzione dei posatoi, ecc.
Quando le bressane erano in attività, il padrone si limitava a fare dei sopralluoghi, accompagnato magari da amici e conoscenti, per controllare le catture effettuate e la regolarità del servizio. A quei tempi l'uccellatore trascorreva addirittura l'intera giornata nel casello, dove gli veniva portato da mangiare e dove dormiva durante la notte.
In seguito allle leggi emanate negli anni Trenta del Novecento le quali, tra l'altro, stabilivano dei periodi ben delimitati per la cattura, l'uccellagione fu circoscritta alla sola mattinata. L'uccellatore, allora, prima del sorgere del sole, si caricava sulle spalle il cavalletto (*cavalèt, mus*) dove erano appese anche trenta gabbie di richiami e, a piedi, si recava sul posto di lavoro.
Giunto alla tesa, la prima operazione era quella di collocare e stendere le reti lungo il corridoio per poi appendere ai posti assegnati le gabbie dei richiami (gli uccelli per una loro buona resa canora non dovevano cambiare mai di posto), predisponendo eventuali zimbelli. Normalmente verso mezzogiorno, quando il passo ormai era avvenuto o per lo meno era in calo, l'uccellatore ripeteva le operazioni del mattino a ritroso (*lâ a distindi*) e, caricato sulle spalle il cavalletto, faceva rientro a casa (stupendo è il quadro di Loris Pasquali che ritrae l'uccellatore in questa posa), dove nel pomeriggio accudiva i richiami.
Agli inizi del secolo scorso, con il diffondersi tra i contadini della proprietà privata, la maggioranza delle tese (bressane e roccoli) divennero di proprietà dei singoli uccellatori e si mantennero attive fino al divieto dell'aucupio.

Rientro dalla tesa dell'uccellatore Pio Degano con il cavalletto degli uccelli sulle spalle. Olio su tela di Loris Pasquali (1880 - 1936), ristorante *La Balotarie* di Loneriacco di Tarcento.
Loris Pasquali, nativo di Pistoia, arrivò in Friuli come bersagliere durante la prima guerra mondiale. Qui si fermò attirato dal paesaggio naturale ed umano e, come si direbbe oggi, dall'enogastronomia. Aveva studiato pittura con Luigi Gioli ed Ettore Tito, riprendendone la pennellata ricca di colore. Animatore di feste e manifestazioni popolari è attirato dalla rappresentazione della vita popolare dedicandosi alla decorazione di prestigiose osterie come la Taverna comunale di Tarvisio e La Buona Vite di Udine.

Specie di uccelli utilizzate come richiami

Occorre premettere che, ai tempi in cui l'uccellagione era consentita, l'allevare in cattività uccelli prevalentemente insettivori era veramente una bella impresa, in quanto non esistevano gli attuali mangimi.
La batteria dell'uccellatore difficilmente superava cinquanta uccelli ed era composta principalmente da fringuelli (*franzèi*), peppole (*montàns*), lucherini (*lùiars*), cardellini (*gardèi*), fanelli (*faganèi*), verdoni (*sirànts*), zigoli (*smaiàrts*) e qualche frosona (*frisòt mascje*) che era preferita al maschio perché più creduta dai suoi simili.
Vedere nelle batterie qualche ciuffolotto (*sivilòt*), crociere (*bec stuart*) o ortolano (*ortolàn*) era raro.
Così pure erano rari allora i merli (*miàrlis*), i pispoloni (*dordìnis*), le pispole (*uìtis*), i capineri (*cjâfs neris*) per cui anche le loro catture erano limitate.
Ovviamente ogni uccellatore aveva le sue preferenze per questo o quel genere di uccello e, non da ultimo, andava considerata la specie degli uccelli che transitavano nella località in cui si uccellava.
Il tenditore carnico, sicuramente nella sua batteria considerava importante avere i ciuffolotti (*sivilòts*), i crocieri (*becs stuart*) e gli organetti (*sverzûi*), cosa che il suo omologo della pianura friulana non prendeva in considerazione.
Può sorprendere che il tordo ☛

☞ sassello (*sgrîsul*), oggi tanto ricercato, fino agli anni Sessanta del Novecento non venisse preso in alcuna considerazione.

La chiusa o muta (*mude*)

Si tratta dell'antica pratica di porre gli uccelli da richiamo all'oscurità da aprile a luglio con una mutazione delle piume. Praticamente si simulava il prolungamento della stagione invernale in modo da ritardare il canto primaverile degli amori (*zornâ*), differendolo a settembre/ottobre (per le cesene/*zenevròns* addirittura a dicembre) allorché iniziava il "passo" e, di conseguenza, anche il periodo dell'uccellagione.
Terminato il periodo di caccia o cattura, la batteria dei richiami veniva messa a riposo: ovviamente non tutte le specie assieme, ma ciascuna nel momento in cui era terminato il relativo "passo". I richiami venivano valutati per quanto avevano reso sotto l'aspetto canoro nella stagione appena trascorsa e, se meritevoli, erano messi a riposo, in caso contrario erano lasciati liberi.
Normalmente i presicci dell'annata non venivano messi alla chiusa, ma posti in voliere per poi scegliere tra loro a primavera quelli più canori.
Gli uccelli che avevano già fatto la chiusa l'anno precedente venivano riposti in gabbioni a quattro o cinque scomparti e collocati in una stanza ben arieggiata ed asciutta con una discreta luminosità.
Nella prima quindicina di aprile si iniziava a coprire i gabbioni con dei teli scuri in modo da diminuire la luminosità al loro interno, fino ad eliminare la luce nell'arco di una decina di giorni. A quel punto anche le finestre venivano oscurate.
Ovviamente gli uccelli presicci che nella stagione precedente avevano manifestato buone doti canore, ma non avevano conosciuto la muta, venivano posti alla loro prima muta.
Alcuni preferivano porre i richiami già chiusati in un camerino con il pavimento cosparso di sabbia, liberi di muoversi a loro piacimento, per rimetterli poi nelle proprie gabbie dopo la muta delle piume.

Pubblicità per la *Sagra dei Osei* di Sacile nello *Strolic furlan* del 1935.

Parussulis di chês di Pordenon

Giandomenico Ciconj diede alle stampe il volume *Udine e la sua Provincia* nel 1861. Si tratta di un'opera molto informata e molto colta nella quale, nondimeno, si accenna anche all'avifauna nei suoi aspetti utilitaristici. Abbiamo, così, seppur in una prosa che mescola nomi scientifici e nomi vernacolari, un elenco delle specie più comunemente catturate all'epoca:

"Pochissime specie d'uccelli non domestici sono permanenti nella provincia, la maggior parte sono di passaggio, o dimoranti solo l'estate. In maggior copia vengono prese colla caccia le quaglie, le varie allodole, le calandre e tordine, varie specie di motacille, fra cui i coderossi, il culetto, la cutrettola, de' fringuelli specialmente il celebre, il finco, il montano, il cardellino, il lugarino, il fanello, i passeri; varie specie di tordi, varie di lozie, fra cui il frigione e il gufoletto; alcune di emberize, fra cui gli ortolani e i cippi; e finalmente vi abbondano le diverse cingallegre, che nelle gole dei monti di Gemona, e nei dintorni di Pordenone pigliansi a centinaja".

Le "cingallegre" sono "cinciallegre" nell'italiano attuale, e *parussulis* in friulano; quelle di Pordenone sono catalogate tra *Lis siet rarităts dal Friûl* dal nostro poeta Pietro Zorutti (1792 - 1867); ma lo sguardo ammiccante di *sar Pieri* potrebbe anche farci propendere per un'ironica metafora...

Tesa con vischio, 1968.

Anche nel caso della chiusa ciascun uccellatore aveva le proprie tecniche. C'era chi, ad esempio, il giorno di S. Giovanni (24 giugno) toglieva alcune piume agli uccelli che, a tale data, non avevano iniziata la muta e c'era chi, viceversa, non interveniva proprio sui richiami, considerando questa pratica dannosa, in particolare per certe specie come le cesene.
Al termine della muta si cominciava a dar luce alla stanza ponendo attenzione a partire dagli uccelli che per primi venivano utilizzati nella tesa.
La fase iniziale del dare luminosità ai richiami era abbastanza delicata in quanto doveva essere graduale e specifica per i vari tipi di uccelli. Ad esempio il lucherino (*lùiar*) richiedeva tempi più brevi della peppola (*montàn*) per poter cantare al meglio.
Non ultime per importanza erano la temperatura, l'umidità e l'alimentazione che dovevano essere adeguate per tutto il periodo della chiusa, pena gran numero di perdite che si traducevano in mancate catture nella stagione autunnale.

Tf

Bibliografia

Bruun Bertel, Singer Arthur, *Uccelli d'Europa*, Arnoldo Mondadori Editore 1982.
Carlo Cavina, *I nomi degli uccelli,* Faenza Editrice S.p.A, Faenza, 1989.
Ceccone Sandro, *Sentieri per Uccellande*, Lito Immagine, Rodeano Alto (UD), 2008.
Cimitan Letizia, *Uccellagione ad Aiello del Friuli - Pratica, bagaglio e trasmissione dei saperi*, Sot la Nape, n. 1, Zenâr-Març 2008.
Di Caporiacco Gino, *L'uccellagione nel territorio del feudo di Caporiacco*, Sot la Nape, n. 2, 2001.
Giacomini Amedeo, *L'arte dell'andar per uccelli con vischio*, Scheiwiller, Milano, 1969.
Giacomini Amedeo, *Terminologia friulana dell'uccellagione con vischio*, Studi linguistici friulani, III, Società filologica friulana, 1973.
Giacomini Amedeo, *Terminologia friulana dell'uccellagione con reti*, Studi linguistici friulani, IV, Società filologica friulana, 1974.
Giacomini Amedeo, *L'arte dell'andar per uccelli con reti*, Scheiwiller, Milano, 1990.
Giacomini Amedeo, *Andar per uccelli*, Santi Quaranta, Treviso, 2000.
Mancini G., *Gli uccellatori e l'uccellagione in Friuli*, Tip. Minitipo, San Vito di Fagagna (UD), 1987.
Povoledo Giancarlo, *Oselâ a Manià, Gris e Tramons*, Sot la nape, n. 4, 1998.
Puppatti Giovanni, *Le bressane di Adorgnano*, Adorgnano 2008, Associazione "Adorgnano insieme", 2008.
Salvini Giuliano Pierpaolo, Rolando Bier, *Le cacce del brivido,* Tip. Mazzoli, Maniago (PN), 1997.
Salvini Giuliano Pierpaolo, *Storia ed evoluzione della cattura degli uccelli nel Friuli - Venezia Giulia*, Regione Friuli - Venezia Giulia, 1999.
Sanson Umberto, *L'oselàda*, Sot la Nape, n. 4, 1987. Sull'uccellagione a Budoia.

Pesca nella Ledra, immagine scattata verso la fine degli anni Trenta da Tarcisio Baldassi (1899 - 1997), fotografo bujese di grande sensibilità umana e ambientale

Maurizio TONDOLO

L'Ecomuseo delle acque del Gemonese

Ad Ospedaletto di Gemona c'è un mulino che, da una decina d'anni, ha riaperto i battenti riproponendosi all'attenzione del pubblico: è rinato non per macinare, non per vendere farina, ma per ospitare un centro di educazione ambientale e diventare la sede operativa di un ecomuseo.
Il mulino Cocconi, questo il suo nome, si è trasformato in un centro culturale e formativo, grazie ad un finanziamento comunitario di cui hanno beneficiato il Comune di Gemona del Friuli e la Cooperativa "Utopie Concrete", vincitori di un bando indetto per promuovere progetti di sviluppo sostenibile incentrati sulle risorse territoriali locali.

Il Centro di Educazione ambientale "Mulino Cocconi", ora gestito da un'associazione e riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente, è articolato in tre sezioni:
- il Laboratorio didattico,
- il Centro di documentazione sulle acque del Gemonese (con una fornitissima biblioteca tematica su acque e dintorni),
- il Museo dell'arte molitoria (fa parte della Rete museale della Provincia di Udine ed è ricavato nell'antica sala delle macine dove sono conservati un mulino a palmenti risalente all'Ottocento e uno a cilindri dell'inizio del Novecento).

Complessivamente gli studenti che negli ultimi cinque anni ☛

☞ hanno svolto attività didattica utilizzando i servizi offerti dal mulino Cocconi sono stati oltre 25 mila. Per la maggior parte si è trattato di scolaresche che hanno fruito di veri e propri "progetti formativi", ovvero di percorsi didattici articolati e incentrati su varie problematiche aventi come comune denominatore l'acqua. Alle attività di osservazione e di ricerca condotte nelle sale del mulino si sono aggiunti lezioni in classe, uscite in ambiente, approfondimenti mirati.
L'obiettivo è di favorire una maggiore sensibilizzazione verso l'ambiente naturale e culturale, attraverso la ricerca e la messa a punto di metodologie e strategie educative, che potranno tradursi concretamente in una più corretta gestione delle risorse territoriali e in un miglioramento del rapporto uomo-ambiente. L'attivazione del Centro di Educazione ambientale si inserisce in una più ampia prospettiva di valorizzazione del comprensorio del Gemonese e della sua vocazione turistica, legata alla presenza di monumenti ed opere d'arte, in sintonia con i principi emergenti dell'ecoturismo sostenibile.

Il mulino Cocconi, Centro di Educazione ambientale e sede operativa dell'ecomuseo. Costruito lungo la roggia Plovia (cioè 'pubblica') alimentata dalle acque del Tagliamento, ha origini medievali, anche se l'attuale struttura risale all'inizio dell'Ottocento.

Un mulino operativo
Il mulino Cocconi costituisce pure il nucleo operativo di un ecomuseo, ovvero di un museo diffuso sul territorio che si propone di documentare, conservare e valorizzare i tanti siti naturali (sorgenti, laghi, torrenti, fiumi) e le altrettanto numerose manifestazioni della cultura materiale e immateriale (rogge, mulini, lavatoi, opere di presa, ma anche pratiche di vita e di lavoro, saperi tradizionali, produzioni locali) che nel Gemonese costituiscono un vero e proprio sistema. Tutti i progetti e le iniziative che promuove hanno la prospettiva di orientare lo sviluppo futuro del territorio in una logica di sostenibilità ambientale, economica e sociale, di responsabilità e partecipazione dell'intera comunità locale.
L'ecomuseo è dunque un processo culturale dinamico che permette di valorizzare congiuntamente le risorse ambientali, storiche e culturali locali. Si tratta di uno strumento articolato, un vasto contenitore di elementi (edifici, attività, emergenze naturali) indispensabili per far riemergere la memoria dei luoghi e ricostruire in modo efficace le vicende e l'immagine di un territorio e degli uomini che lo hanno abitato ed utilizzato. È tutto il territorio che diventa museo, utilizzando il patrimonio della comunità nel senso più largo, le sue tradizioni, le sue architetture, la sua storia, soprattutto la più recente. L'esperienza di visita che ne consegue è basata sulla lettura dei segni presenti sul territorio stesso, attraverso itinerari specifici. A tale proposito sono stati realizzati dei percorsi che collegano con finalità didattiche e turistiche le emergenze ambientali locali, per comprendere dal vivo l'evoluzione e le modificazioni dei luoghi e consentirne una lettura soprattutto in funzione dell'uso che si è fatto dell'acqua nei secoli. Vengono pure riproposte all'attenzione del pubblico e della popolazione locale le attività lavorative tradizionali, in sintonia con il recupero del mulino, che un tempo costituiva un luogo di aggregazione e di ritrovo.

Un'area baricentrica
L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, a cui hanno aderito i comuni di Artegna, Buja, Gemona del Friuli, Majano, Montenars e Osoppo, è stato riconosciuto dalla Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi della L.R. 10/2006. L'area di riferimento è rappresentata dal Campo di Osoppo-Gemona, un'unità geografica complessa che assume una posizione baricentrica nell'ambito del territorio regionale: si tratta di una pianura alluvionale completamente circondata da rilievi, solcata ad ovest dal Tagliamento che è l'artefice della sua formazione. L'area comprende numerose emergenze, naturali e antropiche, legate tra loro dalla stessa storia geologica e da un'attività materiale comune, quella dello ☛

Il Campo di Osoppo-Gemona

Il Campo di Osoppo-Gemona, su cui opera l'Ecomuseo delle Acque, è una vasta pianura posta al centro del Friuli, solcata dal Tagliamento e circondata da rilievi. Costituisce la testimonianza diretta di eventi geologici recenti ma assai rilevanti: deriva dal riempimento di un enorme lago, profondo fino ad un centinaio di metri, formatosi con il ritiro del ghiacciaio tilaventino.
Ai tempi dell'ultima glaciazione, tra 80 mila e 10 mila anni fa, una gigantesca colata di ghiaccio scendeva lungo la valle del Tagliamento. Il suo spessore all'altezza di Ospedaletto era di 900 m; da questa immensa coltre fuoriuscivano le cime dei monti San Simeone e Brancot e parte della dorsale del Cjampon. Le tracce del passaggio sono ancora oggi visibili nelle forme arrotondate che hanno assunto le alture meno elevate, come il Cumieli, o le lisciature apportate ai fianchi dei versanti, quasi che il ghiacciaio li avesse levigati. Questa azione erosiva, già in atto a monte lungo le numerose valli alpine, comportava, contestualmente alla lenta discesa del ghiacciaio, il trasporto di una gran massa di detriti che venivano depositati ai lati o sul fronte dove il ghiaccio si scioglieva. La massima espansione glaciale raggiunse un allineamento che da Ragogna passava per San Daniele, Rive d'Arcano, Fagagna, Moruzzo e Tricesimo. Qui venne addossata una quantità enorme di materiale che formò le colline che oggi costituiscono l'Anfiteatro morenico. Parte dello stesso materiale si disperse verso sud trasportato dai torrenti di fusione, dando così origine alla Pianura friulana.
Successivamente l'aumento generalizzato della temperatura comportò lo scioglimento del ghiacciaio e la formazione di un vastissimo lago, corrispondente all'attuale Campo di Osoppo-Gemona, che verso nord si prolungava in due rami fino a Venzone e Somplago. Il Tagliamento fungeva da immissario, confluendo nel braccio orientale. La sua notevole portata solida, fatta di ghiaie e sabbie, determinò il progressivo riempimento del bacino, a cui contribuirono pure gli apporti che pervennero dai vari torrenti prealpini (Vegliato e Orvenco a est, Palâr e Leale a ovest). Oggi, a distanza di migliaia di anni, la trasformazione si è quasi completata (il lago di Cavazzo o dei Tre Comuni costituisce il lembo residuo dell'antico lago, all'estremità del braccio occidentale, più protetto dall'alluvionamento). La massa lacustre non si è però estinta, persiste ancora sotto forma di una vasta falda freatica che si estende a pochi metri di profondità, il cui deflusso verso sud, in parte bloccato per la presenza dei depositi morenici poco permeabili, dà origine ad un articolato sistema di risorgive di cui il Ledra è il fiume collettore.
Nel corso dei secoli gli abitanti della piana hanno cercato di sfruttare al meglio le acque del Tagliamento mediante derivazioni e canali che utilizzassero la forza motrice dell'acqua e nel contempo risolvessero il problema della siccità dell'agro: l'antica roggia di Gemona, detta Plovia cioè pubblica, sin dal Medioevo svolse questa funzione, ospitando numerosi impianti (mulini, segherie, battiferro) che contribuirono allo sviluppo della comunità. Nell'Ottocento le esigenze dell'agricoltura richiesero investimenti notevoli soprattutto nel settore osovano del Campo e comportarono l'apertura della roggia Venchiarutti, che il Consorzio di Bonifica Ledra-Tagliamento utilizzò successivamente per la realizzazione dell'ultimo tronco del canale omonimo in cui venne incorporata.
Oggi il Campo di Osoppo-Gemona continua ad assumere un rilevante valore strategico, soprattutto per la presenza nel sottosuolo della maggiore riserva di acqua potabile della regione. Oltre allo sfruttamento delle acque superficiali da parte del Consorzio Ledra-Tagliamento, nella zona di Molin del Bosso tra Artegna, Buia e Gemona operano le pompe del Consorzio per l'Acquedotto del Friuli centrale che rifornisce 300 mila persone della provincia di Udine. Su uno dei settori più sensibili della piana è insediata la Zona Industriale di Rivoli di Osoppo, il cui impatto sull'ambiente richiederebbe a posteriori un'attenta disamina. È il segno tangibile di una centralità non solo geografica: i tempi sono cambiati, ma è l'acqua che continua a rappresentare la ricchezza e il limite di questo lembo pianeggiante del Friuli.

☞ sfruttamento dell'acqua a fini irrigui, produttivi, domestici. Ciò significa che il territorio non è fatto di soli ambienti, con le loro componenti biotiche e abiotiche, ma ingloba pure la storia degli uomini che lo hanno abitato e lavorato nel passato (e che continuano a farlo) e le tracce che l'hanno segnato.
Tra i servizi messi in atto per promuovere la conoscenza e la fruizione del patrimonio di questo territorio vanno annoverati:
- l'esistenza di un centro di documentazione aperto al pubblico;
- la pluralità di siti e di stazioni oggetto di visita e di osservazione;
- la presenza di sentieri e percorsi tematici che definiscono una complessa rete di relazioni.

La valorizzazione del patrimonio culturale locale è una delle missioni di un ecomuseo, che ha il dovere di "incidere" in positivo sul territorio di appartenenza, salvaguardandolo e riqualificandolo. Questa azione deve misurarsi con un concetto, quello di "bene culturale", che va allargandosi sempre più: il *bene culturale* non è solo un oggetto o un monumento, ma si sta sempre più imponendo come un complesso aggregato di natura e storia, abitudini, lingua e tradizioni. Ne deriva un cambio di prospettiva: ad una politica di conservazione e tutela del bene deve subentrare un'azione di valorizzazione che assume un'importanza fondamentale nel processo di ricerca e scoperta dell'identità culturale di un territorio. Il bene culturale, che si colloca in stretta relazione con il territorio che lo ha prodotto, diventa quindi "risorsa", termine che più di altri contiene un riferimento implicito all'evoluzione e alla progettualità.
Due progetti in particolare, promossi dall'Ecomuseo delle Acque e in fase di realizzazione, si pongono in quest'ottica: sono esempi di come un territorio a vocazione ecomuseale possa diventare un laboratorio privilegiato per diffondere buone pratiche e sperimentare nuove strategie di sviluppo.

Il museo dell'arte molitoria all'interno del mulino Cocconi. Vi sono esposte due macchine: una a palmenti (macine) risalente all'inizio dell'Ottocento quando la famiglia Cocconi divenne proprietaria dell'opificio subentrando ai de Brugnis, l'altra a cilindri più recente.

Pan di sorc

Il primo progetto, "Pan di Sorc", evidenzia il ruolo strategico che può essere assunto dall'attività agricola, perché più di ogni altra può garantire un rapporto diretto tra l'uomo e l'ambiente. Sotto i riflettori c'è il *pan di sorc* (*sorc* sta per *sorc turc*, cioè mais), un pane dolce e speziato generalmente prodotto nel periodo natalizio, che si otteneva facendo uso di varie farine (mais Cinquantino / *Cincuantìn*, frumento, segale). Un "grande vecchio" ha svolto il ruolo di suggeritore: il depositario della ricetta originale si chiama Domenico Calligaro, classe 1926, fornaio per cinquant'anni a Buja.
Tipico della zona di Artegna e Buja, il pane si impastava in casa e poi si portava al forno per la cottura; secco, veniva utilizzato come ingrediente nella preparazione del *crafùt*, una polpetta fatta con fegato e reni di maiale macinati finemente ed impastati con pane di mais grattugiato, uva sultanina, scorze di limone e mele, salata, speziata e quindi avvolta nel mesentere dello stesso suino, e che alla fine viene cotta in abbondante soffritto di cipolla.
L'abbandono della pratica della coltivazione del mais a ciclo breve, qual è il Cinquantino, ed i

mutati gusti alimentari degli anni Settanta, spesso imposti dall'industria agroalimentare, avevano "estinto" commercialmente il prodotto.
Per riproporre il *pan di sorc*, dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità, l'ecomuseo ha definito un programma ambizioso con le seguenti finalità: il recupero di vecchie varietà di cereali un tempo coltivate diffusamente, oggi dimenticate o circoscritte a piccolissimi areali di coltivazione; l'organizzazione di una rete di "conservatori" che si impegnino a preservare parte del germoplasma presente a livello locale; l'ottimizzazione delle pratiche agricole attraverso la rotazione e la successione delle colture; la sperimentazione di tecniche agronomiche sostenibili; la riqualificazione del paesaggio; la realizzazione di una filiera locale.

Il marchio del *Pan di Sorc*, depositato alla Camera di Commercio. Con *sorc*, nel Gemonese, si intende il mais.

La verifica dell'ipotesi progettuale è avvenuta attraverso una serie di incontri con i produttori. L'indagine, condotta dall'Associazione italiana per l'Agricoltura biologica (AIAB), ha coinvolto una decina di aziende agricole e altrettanti hobbisti che ancora coltivano varietà locali di granoturco, alcuni dei quali avvicinati grazie al corso per la lavorazione del cartoccio (*scus*) che l'Ecomuseo delle Acque organizza da alcuni anni. Nell'ambito del progetto sono state realizzate una serie di videointerviste, curate da Ulderica Da Pozzo, che hanno coinvolto i testimoni più significativi della filiera. Le informazioni raccolte sono confluite nell'Archivio della Memoria dell'Ecomuseo delle Acque consultabile presso il Mulino Cocconi e fanno parte di un documentario prossimamente in distribuzione.
I risultati della sperimentazione hanno evidenziato l'opportunità di realizzare due filiere di produzione distinte che coinvolgono produttori agricoli, mugnai e panificatori: la prima riguarda il metodo di produzione e trasformazione biologica con relativa certificazione, la seconda il metodo convenzionale. Sono state coinvolte le aziende agricole e gli hobbisti, i mulini che utilizzano tipologie diverse di macinazione e che operano secondo le due filiere di produzione, un panificatore nella linea del biologico e vari panificatori del Gemonese per i quali è stato predisposto un apposito marchio di tutela del prodotto.
Un ulteriore impulso al progetto sarà garantito dall'attivazione del "paniere dei prodotti locali" che, attraverso la rete informatica, promuoverà l'enogastronomia del territorio ecomuseale.
Infine la disponibilità degli hobbisti a raccogliere manualmente il mais ha consentito di riattivare la produzione di piccoli oggetti in *scus*.

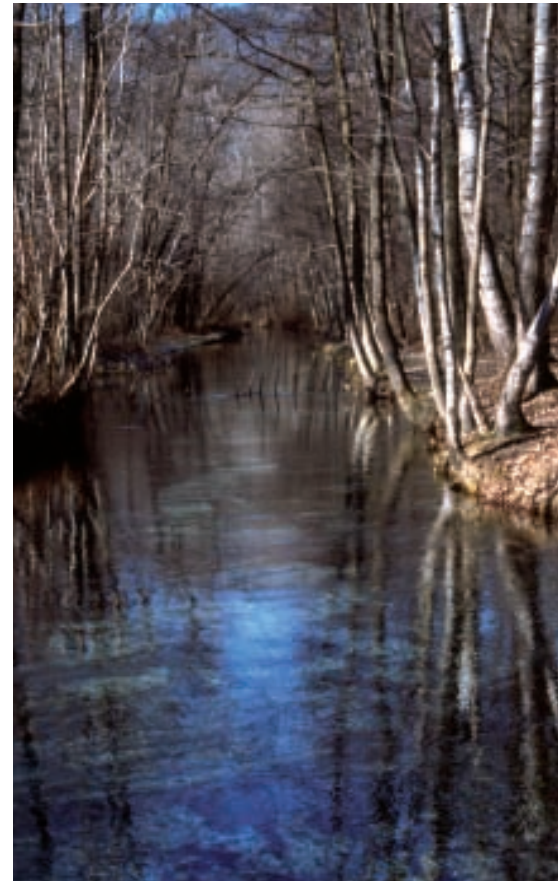
Domenico Calligaro (Meni), classe 1926, decano dei panificatori bujesi, è uno dei custodi della ricetta del *Pan di Sorc*, che l'Ecomuseo ha riproposto avviando una piccola filiera locale.

Rocui di Montenars

Nel secondo progetto, "Un futuro per i roccoli di Montenars", ad assumere una forte connotazione è il concetto di *identità locale*, su cui si è voluto fare leva per favorire la partecipazione attiva delle giovani generazioni alla vita della comunità, rafforzando ☛

☞ la loro capacità di assumersi responsabilità e operare in modo autonomo.
I roccoli / *rocui* sono piccoli boschetti, di forma circolare, piantumati e attrezzati per la cattura degli uccelli. Sul territorio di Montenars ce ne sono alcuni sopravvissuti sino ai nostri giorni, ben conservati, pregevoli per le dimensioni e il fascino delle forme: realizzati nell'Ottocento e all'inizio del Novecento per colmare le carenze alimentari dovute alle difficili condizioni di vita, sono stati ampiamente utilizzati dalla popolazione locale sino al secondo dopoguerra, per poi essere abbandonati progressivamente sino alla completa chiusura avvenuta in seguito alla legge che vieta la caccia con le reti. Si elevano sulle selle e sui crinali dei monti lungo le rotte migratorie, a testimonianza del notevole passaggio di uccelli che da sempre caratterizza il settore prealpino orientale. Sono parte integrante del paesaggio, da intendersi come prodotto storico della cultura e del lavoro dell'uomo sulla natura.
Il progetto ecomuseale propone una loro conversione dal punto di vista scientifico, didattico e turistico, puntando contestualmente ad evidenziare il modo con cui la comunità locale vede, percepisce, attribuisce valore al proprio territorio e alla realtà attuale, partendo dal recupero della sua storia e delle sue tradizioni. I roccoli presenti sul territorio di Montenars sono la testimonianza dello stretto legame che univa uomini e ambiente e che era rafforzato da una profonda conoscenza dei cicli naturali, dai quali oggi dipendiamo, a differenza del passato, solo in minima parte.
La raccolta delle testimonianze su quella che un tempo era la vita dei roccoli è stata il punto di partenza per rappresentare un aspetto del patrimonio, del paesaggio e della tradizione di questa comunità, che appare importante trasmettere alle generazioni future, integrata con i valori e la consapevolezza

Montenars: il *Rocul dal Puestìn* in una foto del 1985. Si trova lungo la strada che conduce a Flaipano. È una struttura vegetale utilizzata un tempo per la cattura degli uccelli: presenta una forma circolare, con pareti costituite da colonne e archi di tronchi e rami di carpino bianco (*çàmar*). Si faceva uso di questa specie arborea perché non risente delle potature e conserva le foglie anche d'autunno.

della società odierna.
È stato distribuito un questionario a tutte le famiglie del comune, con l'obiettivo di individuare i soggetti che erano maggiormente coinvolti nelle attività che si svolgevano nei roccoli o che dai roccoli dipendevano, di analizzare le conoscenze attuali degli abitanti sulla storia dell'aucupio a Montenars, ma anche di valutare consensi ed adesioni della comunità sulla possibilità di utilizzo dei roccoli a fini didattici e scientifici. In occasione della distribuzione è stato possibile informare direttamente le persone sul progetto e le sue finalità, avviando un rapporto di collaborazione con gli abitanti. Ha fatto seguito un'attenta ricerca storica, condotta in archivi pubblici e privati, allo scopo di comprendere meglio il contesto socio-economico del territorio nell'ultimo secolo. Sono state selezionate tra le varie fonti disponibili le informazioni riguardanti il patrimonio naturalistico e culturale e raccolte fotografie storiche che testimoniassero i cambiamenti avvenuti.
Una fase particolarmente proficua è stata quella delle interviste, che hanno dato la possibilità di raccogliere e registrare la testimonianza dei protagonisti che in prima persona hanno vissuto l'esperienza dell'uccellagione, contribuendo a definire un quadro reale e preciso di una pratica che si identificava con il territorio.
Ne sono state realizzate numerose, sempre documentate con videocamera o registratore. Durante i colloqui si è fatto uso della lingua friulana, che ha consentito di raccogliere termini specifici e inusuali legati ai roccoli, agli uccelli e alla toponomastica: si tratta di parole ormai desuete che corrono il rischio di essere dimenticate, essendo cessata da tempo l'attività nel cui contesto venivano utilizzate.
La localizzazione degli impianti di cattura un tempo attivi è stata particolarmente complessa poichè i roccoli abbandonati sono spesso inglobati in nuove formazioni forestali. I rilevamenti hanno riguardato le strutture ancora esistenti o con tracce visibili. Sulla scheda da campo sono state riportate le informazioni relative al nome del roccolo e del proprietario, le coordinate geografiche (mediante GPS), il nome della località in cui si trovano, l'orientamento dell'asse principale, l'altimetria, la morfologia locale, il contesto ambientale circostante, le condizioni di conservazione della struttura e del casello, la difficoltà e i tempi di raggiungimento, le specie arboree presenti, il diametro del tronco dell'albero maggiore ad un metro di altezza. Le localizzazioni dei restanti roccoli sono state desunte da preziose testimonianze fornite da informatori e segnalate sulla carta tecnica regionale alla scala 1:10.000 insieme alle precedenti.
Obiettivo finale è l'allestimento di una stazione ornitologica che operi contemporaneamente su due fronti: la didattica per le scuole e l'inanellamento scientifico per lo studio delle migrazioni (procedura che si basa sulla marcatura individuale degli uccelli tramite una fascetta metallica e la successiva liberazione). I dati raccolti saranno poi rielaborati per trarre informazioni sulle rotte migratorie.
Il roccolo diventerà in questo modo un luogo di ricerca e divulgazione scientifica connesso agli interventi di valorizzazione del patrimonio storico-ambientale locale.

Le Sorgive *dai Bars* a valle di Osoppo. Nella piana si distinguono due principali zone di risorgive: l'ampio ventaglio delle sorgenti più orientali (*Macìle* e roggia Bianca alimentate prevalentemente dal Vegliato / *Vuaiàt* e dagli altri torrenti prealpini; Molin del Bosso, rio Rai, rio Ramp e rio Gelato / *Orzelât* ad alimentazione mista, ovvero Vegliato e Tagliamento) e le sorgenti della zona centrale e orientale, dovute all'emersione diretta delle infiltrazioni di subalveo del Tagliamento (rio Tagliamentuzzo, Sorgive *dai Bars* e Molin del Cucco).

Tf

Itinerari nel Gemonese

Tra le numerose pubblicazioni realizzate dall'Ecomuseo delle Acque c'è una collana (*Le Guide dell'Ecomuseo*) che presenta una nutrita serie di itinerari – spesso inediti, certamente mai scontati – alla scoperta del Gemonese, in grado di soddisfare le esigenze del turista o dell'escursionista curioso e motivato. È come se si trattasse di un'unica pubblicazione, perché gli itinerari descritti costituiscono i tanti tratti di un percorso generale che attraversa il territorio dell'ecomuseo. Solo la necessità di non appesantire le tasche o lo zaino del visitatore ha indotto a fare uso di guide di piccolo formato, praticissime, che si avvalgono di una veste grafica originale: le pagine si aprono in verticale consentendo la lettura delle cartine che riportano i percorsi e raccontano le manifestazioni naturali e culturali dei luoghi.
La proposta di visita del territorio del Gemonese contenuta nelle guide si sviluppa lungo il filo conduttore delle acque territoriali. L'itinerario comincia nell'alveo del fiume Tagliamento: ampia distesa di ghiaie calcaree, di sabbie grossolane e di depositi limosi, che le acque fluviali hanno accumulato nel perenne defluire dalle valli e dai versanti delle Prealpi e delle Alpi Carniche e Giulie. La natura peculiare dell'ambiente, con la sua ampiezza e luminosità, con la natura prevalentemente ghiaiosa del substrato e soprattutto con l'azione fisica e chimica delle acque correnti, che modellano e rimodellano le forme del greto ad ogni evento di piena, costituisce il primo, ma non il solo motivo d'interesse. In questo luogo affascinante è il perenne confronto tra le forze naturali e la vita vegetale a costituire un interessante spunto d'indagine. L'eterno confronto tra il fiume e la foresta si manifesta nell'alveo nei difficili tentativi di colonizzazione floristica e nella tenacia del bosco ripario, che contrappone alla violenza dell'acqua la facile propagazione e la rapida crescita delle sue componenti arbustive ed arboree. Il complesso mosaico ambientale del greto offre peraltro l'opportunità di osservare e di analizzare contestualmente tutte le successioni ecologiche relative alla stessa colonizzazione vegetale.
Sono presenti, ai margini della grande fascia alveale, splendidi biotopi come le Sorgive *dai Bars*, dove il fenomeno del percorso ipogeo delle acque fluviali ed il successivo riflusso in superficie, causa la presenza di strati di sedimento impermeabile, può essere efficacemente valutato. La stessa biocenosi delle polle e dei ruscelli di risorgiva, che in breve restituiscono le proprie acque al fiume, è un ulteriore, interessante argomento d'indagine. Le opere di sbarramento e di canalizzazione idraulica, infine, offrono lo spunto per osservazioni relative alla gestione della risorsa idrica da parte dell'uomo.
Anche il torrente Orvenco, affluente di sinistra del fiume Ledra in cui confluisce, offre apprezzabili spunti. Il confronto tra il fiume di risorgiva (il Ledra / *la Ledre*) ed il torrente (l'Orvenco / l'*Orvenc*), con la marcata stagionalità del regime di quest'ultimo, la velocità e la forza delle sue acque, la diversa dimensione media dei materiali litici che intasano l'alveo e soprattutto le opere di difesa e di canalizzazione dell'alveo stesso, consentono di valutare aspetti che spaziano dall'erosione fluviale al rischio idraulico. Dal Tagliamento traggono origine le rogge ed i canali che attraversano la piana e muovono le ruote idrauliche di mulini, battiferro, segherie. Lungo il loro corso si dispongono in successione i tanti lavatoi pubblici un tempo utilizzati dalle comunità di borghi e paesi, sorti in luoghi strategici al riparo da piene ed esondazioni.
Di carattere più squisitamente naturalistico sono gli spunti offerti dai biotopi del rio Gelato / *Orzelât* e delle sue sorgenti e del rio Bosso / *Bues*. In questo caso gli aspetti oggetto della visita sono costituiti dalla relazione tra ambiente e biocenosi, con la peculiare dotazione floristica e faunistica delle acque correnti, con l'analisi del rapporto forma-funzione nella fauna acquatica e con l'approfondimento dei ruoli ecologici e delle relazioni trofiche tipici delle risorgive.
Nel lussureggiante lago di Ospedaletto, invece, si può osservare la comunità vivente dell'ambiente stagnale e, soprattutto, la straordinaria capacità degli organismi viventi e in particolare delle piante, di modificare i caratteri fisici e chimici dell'ecosistema. In altre parole si può assistere, in tempo reale, all'estinzione di un lago prealpino, che dopo essere stato trasformato in palude ed in acquitrino, si appresta ad essere conquistato, nel volgere breve di qualche anno, dalla vegetazione igrofila di tipo forestale. Il lago di Ospedaletto può essere considerato la tappa intermedia di un processo di successione ecologica, di cui altre stazioni distribuite nel comprensorio costituiscono momenti salienti, come le numerose torbiere situate a ridosso delle colline moreniche (è il caso di Fontana Abisso / l'*Abìs* ad Andreuzza di Buja e della palude di Casasola a Majano, siti di interesse comunitario dove la sedimentazione della materia organica è quasi completata).
Il percorso alla scoperta delle "acque del Gemonese" e delle mille relazioni tra l'elemento idrico, l'ambiente, la vita vegetale e animale e la vita dell'uomo, termina opportunamente presso il mulino Cocconi il cui recupero ha rappresentato l'evento principale per la valorizzazione didattica e turistica del territorio del Campo di Osoppo-Gemona. Qui il visitatore può scoprire un frammento autentico e suggestivo della propria storia e della propria cultura: quello rappresentato dalla "civiltà dell'acqua", che ha lasciato segni importanti e densi di significato nell'ambiente territoriale, addomesticando le acque fluenti e sfruttandone la perenne energia.

Il lavatoio di Codesio a Buja. Eretto in epoca fascista, si presenta come una struttura a pianta rettangolare fornita di una copertura a terrazza con impluvio centrale aperto sulle due vasche. Il fronte principale è sovrastato da tre torrette decorative, quella centrale sostiene una nicchia in cui si colloca una statuetta della Madonna del Carmine. Una risorgiva garantisce la presenza costante di acqua corrente.